



Pinot Grigio DOC Venezia, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2004335	GTIN-Stück  4 006040 605393	GTIN-Verpackung  4 006040 605386	eco-ID 2350	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Marke Rapunzel



Qualität

100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU Bio-Logo, Italienische Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle IT-BIO-005 | BIOS

Zollrechtliche Herkunft

Italien (IT)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Italien

Zutaten

Rebsorte Pinot Grigio*

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfit

**kontrolliert biologischer Anbau*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: o)



Zutatenplausibilität

gekennzeichnet

Monoprodukt

ja

Konventionelle Zutaten

nein

Aromatisiert

nein

Allgemeines

Farbe: goldgelb / Bouquet: fruchtig / Geschmack: harmonisch, samtige Tanninstruktur / Trinktemperatur: 8 - 10°C. Dieser Pinot Grigio, zu deutsch Grauburgunder, wird in der fruchtbaren Landschaft des Piave Tals angebaut. Er zeichnet sich aus durch seinen säurearmen, aber körperreichen Geschmack und seine helle bis goldgelbe Farbe.

Besonderheiten

samtig, harmonisch mit intensivem, charakteristischem Bouquet



Pinot Grigio DOC Venezia, 0,75l

Wir machen Bio aus Liebe.



Artikelnummer 2004335	GTIN-Stück  4 006040 605393	GTIN-Verpackung  4 006040 605386	eco-ID 2350	
---------------------------------	---	--	-----------------------	---

Kurzbeschreibung

Farbe: goldgelb / Bouquet: fruchtig / Geschmack: harmonisch, samtige Tanninstruktur / Trinktemperatur: 8 - 10°C. Dieser Pinot Grigio, zu deutsch Grauburgunder, wird in der fruchtbaren Landschaft des Piave Tals angebaut. Er zeichnet sich aus durch seinen säurearmen, aber körperreichen Geschmack und seine helle bis goldgelbe Farbe.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

als Apéritif, zu Risotto, Gemüsegerichten und Fisch

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen Trauben gewaschen und gequetscht. Die entstandene Maische wird vom Trester getrennt und durch Zugabe spezieller Hefen vergoren. Anschließend wird die Maische leicht geschwefelt, geklärt und gefiltert. Nach der Lagerung wird der Wein nochmals gefiltert und dann abgefüllt. Die Filtrierung findet mit Kieselgur statt. Zur Klärung wird Betonit verwendet. Durch die bewusst nur leichte Schwefelung hat das Produkt eine begrenzte Haltbarkeit von 3 Jahren.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Allergenplausibilität

ja

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Cashewnuss, Dinkel, Gemüse / Hülsenfrüchte, Gerste, Glutamat, Hafer, Haselnuss, Hefe, Huhn, Kakao, Kamut, Koriander, Kuhmilchweiß, Laktose, Macadamianuss, Mais, Mandeln, Milcheiweiß, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Rind, Roggen, Schwein, Walnuss, Weizen, Zimt

ja: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓ Rohkostqualität ✓

Artikelnummer 2004335	GTIN-Stück 4 006040 605393	GTIN-Verpackung 4 006040 605386	eco-ID 2350	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Weitere Bezeichnungen

Artikelart	normaler Artikel
Produktname mittellang	Pinot Grigio DOC Venezia
Regaltext	Pinot Grigio DOC Venezia

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Triebmittel vorhanden	nein
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	12 % vol.
Rebsorte/n	Rebsorte Pinot Grigio*
Farbe	Weiß
Geschmackstyp	trocken
Speisempfehlung - passt zu...	als Apéritif, zu Risotto, Gemüsegerichten und Fisch
Qualitätsbezeichnung Wein	Wein aus der europäischen Gemeinschaft, DOC
Qualität Wein	DOC
Produzent	Cantine Pizzolato
Trinktemperatur	8 °C
Trinktemperatur min	6 °C
Restzucker	1,8 g / l
Geschmack	harmonisch, samtige Tanninstruktur
Geschmack Langtext	Samtig, harmonisch mit intensivem, charakteristischem fruchtigem Bouquet
Region	Venezia
Rohkost Gradangabe	40

GDSN

Zielmarkt	Deutschland
-----------	-------------

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Italienische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	IT-BIO-005
Welcher Standard wird erfüllt	EWG 834/2007 Norm

Sonstiges

IK Kürzel	EG
E-Nummern	nein
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	nein

Artikelnummer 2004335	GTIN-Stück 4 006040 605393	GTIN-Verpackung 4 006040 605386	eco-ID 2350	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts.....	Pinot Grigio DOC Venezia
Abweichender Inverkehrbringer.....	nein
Inverkehrbringer.....	Rapunzel Naturkost GmbH, Rapunzelstraße 1, D-87764 Legau

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Wiegeartikel.....	nein
Bestellbar.....	ja
Verpackungseinheit bestellbar.....	nein
GTIN VE auf Ware.....	ja
GTIN Stück vorhanden.....	ja
Verpackungsart.....	Stück

Infos für den Handel (B2B)

Lieferbar ab.....	2014-10-13
Intrastat-Nr.....	22042138
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht.....	ja
Frischedatumsart.....	MHD auf der Verpackung
Restlaufzeit EH.....	300 Tage
Temperaturgeführt.....	nein
Lagerung min.....	8 °C
Lagerung max.....	30 °C

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite.....	75 mm
Tiefe.....	75 mm
Höhe.....	290 mm
Bruttogewicht.....	1,120 kg
Füllgewicht.....	0,750 kg

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es eine Umverpackung (VPE1).....	ja
Bestellbar VPE1.....	ja
Gibt es einen GTIN VPE1.....	ja
EAN VPE1 auf Ware.....	ja
Anzahl der Stücke in VPE1.....	6 St
Verpackungsart.....	Karton

Maße und Gewichte der VPE1

Breite.....	160 mm
Tiefe.....	225 mm
Höhe.....	305 mm
Bruttogewicht.....	6,945 kg
Gewicht Umverpackung VPE1.....	0,225 kg

Angaben zur VPE2 (Verpackungseinheit / Gebinde)

Gibt es eine VPE2.....	nein
------------------------	------

Artikelnummer 2004335	GTIN-Stück 4 006040 605393	GTIN-Verpackung 4 006040 605386	eco-ID 2350	
---------------------------------	--	---	-----------------------	--

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Palette Bedingungen	Tauschpaletten
Breite Palette	800 mm
Tiefe Palette	1200 mm
Höhe Palette	1050 mm
Höhe der unbeladenen Palette	144 mm
VPE1 / Lage	24
Lagen / Palette	3
VPE1 / Palette	72
Höhe Lage	302 mm

Preise und Konditionen

MwSt-Satz	16 %
Pfand	nein
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	l
Grundpreisfaktor	1,333
Verbrauchssteuerrelevant	ja
EMCS Produktbuchungsgruppe	W200: Wein
EMCS Verbrauchssteuergruppe	Z2: Zwischenerzeugnisse Alk.<=15%

Preise und Konditionen GH

Mindestbestellmenge für GH	1 VPE
----------------------------	-------

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	nein
-----------------------------------	------

Entsorgung

Lizenzpflicht	ja
Lizenzgebühr abgeführt	ja
Verpackungsregister Registrierungsnummer	DE3215582904577
Lizenzpflicht AT	ja
Lizenzgebühr abgeführt AT	ja

Data NatuRe

Warengruppe nach Branchenstandard	03070300
Data NatuRe	ja
Bio-ID	ff467d3c-2973-4d5f-a5d4-d3c60386f488

GDSN Datenpool

GDSN Übertrag	ja_2
GPC Warengruppe	10000276
Publikation Zielmarkt	Deutschland