

Montepulciano DOC

farbintensiv und feinwürzig im Geschmack

Zutaten

Trauben*, Konservierungsstoff SULFITE, Stabilisatoren Metaweinsäure, Gummiarabikum, Säureregulatoren Weinsäure (L(+)-), unter Schutzatmosphäre abgefüllt

*aus kontrolliert ökologischer Erzeugung

**aus biodynamischer Erzeugung

Allgemein

Farbe: rubinrot intensiv / Bouquet: nach Kirschen / Geschmack: trocken, samtige Tanninstruktur / Trinktemperatur: 16 - 18°C. Die Montepulciano - Traube wird in der Region Abruzzen angebaut, eine der ursprünglichsten und schönsten Gegenden Italiens.

Herstellung

Nach der Ernte werden die reifen roten Trauben gewaschen und gequetscht, um Traubenmaische zu erhalten. Durch Zugabe spezieller Hefen wird diese vergoren, 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.

Ursprung der Hauptzutat(en)

Italien

Verwendung

zu Gemüsegerichten, Fleisch und Käse

Lagerhinweis

Kühl und trocken lagern.

Lebensmittelrechtliche Verkehrsbezeichnung

Montepulciano DOC

Altersbeschränkung

Freigegeben ab 16 Jahren

Alkohol

12,5 % vol.

Farbe

Rot

Geschmackstyp

trocken

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 ml

Brennwert kJ	309 kJ
Brennwert kcal	74 kcal
Fett	0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,00 g
Kohlenhydrate	1,30 g
davon Zucker	0,50 g
Eiweiß	0,00 g
Salz	0,000 g

Allergene**Eier oder Eiererzeugnisse****Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse****Fisch oder Fischerzeugnisse****glutenhaltiges Getreide oder Getreideerzeugnisse****Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse****Lupine oder Lupinenerzeugnisse****Milch oder Milcherzeugnisse einschließlich Lactose****Schalenfrüchte oder Schalenfruchterzeugnisse****Sellerie oder Sellerieerzeugnisse****Senf oder Senferzeugnisse****Sesamsamen oder Sesamerzeugnisse****Soja oder Sojaerzeugnisse****Schwefeldioxid oder Sulfite (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l SO₂)****Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse**