



Produktinformation:

Pfälzer Landwein weiss

| | |
|---------------------|---|
| Abfüller: | Emil Wissing GmbH |
| Gebinde: | 1,0 l Glasflasche mit Schraubverschluss |
| Anbaugebiet: | Pfalz |
| Rebsorte: | Ein Cuvée aus traditionellen Rebsorten |
| Qualitätsstufe: | Landwein |
| Geschmacksrichtung: | halbtrocken |
| Alkohol: | 10,5 % Vol. |
| Restzucker: | ca. 14,5 g/l |
| Säure: | ca. 7,0 g/l |

| | |
|------------------|-----------|
| Trinktemperatur: | 11°-14 °C |
| Lagerung: | 1-2 Jahre |

Beschreibung: Herzhafte Fruchtaromen und eine frische Säure machen unseren halbtrockenen Landwein zu einem typischen Pfälzer. Durch seine dezente Restsüße ist er vollmundig und rund im Geschmack.

Speiseempfehlung: Er ist ein idealer Speisebegleiter zu kaltem Vesper, sowie aromatischen Fleischgerichten. Genießen Sie ihn gekühlt, z.B. als erfrischende Winzerschorle an warmen Sommertagen.

Informationen zu allergenen Stoffen, Gluten und Gentechnik:

| | |
|---------------|----------------------------|
| Allergene: | Schwefeldioxid und Sulfite |
| Zusatzstoffe: | geschwefelt |

Weitere kennzeichnungspflichtigen Allergene gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) sind nicht enthalten.

Das Produkt enthält keine Galactose und keine Lactose gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Kreuzkontaminationen sind ausgeschlossen, da keinerlei Milchprodukte verarbeitet werden.

Das Produkt enthält kein Gluten. Getreideprodukte werden nicht verarbeitet, daher ist eine Kontamination mit den in Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II) genannten Getreidesorten ausgeschlossen.

Das Produkt enthält keine Zutaten, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder daraus bestehen oder aus GMO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.