

Löwensteiner Salzberg

Produktinformation:



Löwensteiner Salzberg Schillerwein

Abfüller:	Schlosskellerei Affaltrach Dr. Reinhold Baumann KG
Gebinde:	1,0 l Glasflasche mit Schraubverschluss
Anbaugebiet:	Württemberg
Lage:	Löwensteiner Salzberg
Rebsorte:	Riesling, Kerner, Trollinger, Schwarzriesling
Qualitätsstufe:	QbA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Alkohol:	11,5 % Vol.
Restzucker:	ca. 19,4 g/l
Säure:	ca. 4,7 g/l
Bodenart:	Keuper Verwitterungsböden

Trinktemperatur:	10°-12°C
Lagerung:	2-3 Jahre

Beschreibung: spritzig, frisch, elegante Süße, Schillernde Lachsfarbe, Duft von frischen Früchten, frisch, harmonische Restsüße

Trinkempfehlung: passend zu Fruchtdessert, idealer Longdrink, Sommerwein

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 GVO hergestellt werden und ist somit nicht kennzeichnungspflichtig gemäß EU-Verordnung 1829/2003 und 1830/2003.

Haben Sie Fragen zu den Weinen aus dem GEFAKO Weinkontor? Kontaktieren Sie uns:

GEFAKO GmbH & Co. KG | Anja Buckenmaier-Murena Schäferhauser Strasse 2 | 73240 Wendlingen
Tel.: 07024/4053-13 | marketing@gefako.de | www.gefako.de