

Ochsenbacher Stromberg

Produktinformation:



Ochsenbacher Stromberg Lemberger halbtrocken

Abfüller:	Genossenschaftskellerei Rosswag-Mühlhausen eG
Gebinde:	1,0 l Glasflasche mit Schraubverschluss
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Lemberger
Qualitätsstufe:	QbA
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Alkohol:	12,5 % Vol.
Restzucker:	ca. 12,2 g/l
Säure:	ca. 4,6 g/l
Bodenart:	Keuper Verwitterungsböden

Trinktemperatur:	16°-18 °C
Lagerung:	2-3 Jahre

Beschreibung: Kraftvoll präsentieren die intensiven, fruchtigen Waldbeeraromen diesen Lemberger. Sein ausdrucksstarker Körper mit seinem feurigen Charakter, wird durch eine feine Taninnote betont.

Speiseempfehlung: Dieser Lemberger passt hervorragend zu Wildgerichten mit kräftigen Soßen, wie einem Wildschweingulasch mit Semmelknödel

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.

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