

Bezeichnung des Lebensmittel	Jardins de Gascogne Rouge Côtes de Gascogne IGP	Roureda Reserva Tarragona DO	LELIA Garnacha Carignena DO	Parcelita Chica Monastrell-Syrah Yecla DO	Encostas do Douro DOC Douro Red	Poggio Felice Montepulciano d'Abruzzo DOC	Decordi Cabernet Sauvignon Trevenezie IGT	Villa Elena Orvieto DOC Umbrien	Donatello Pinot Noir Wine of Hungary
Verzeichnis der Zutaten, inklusive etwaiger Allergene und der Menge bestimmter Zutaten oder Klassen von Zutaten	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite	Enthält Sulfite
Nettofüllmenge	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.	0,75 l.
Jahrgang (nur bei Weinen)	2017	2014	2017	2017	2017	2017	2017	2017	2015
Besondere Anweisungen zur Aufbewahrung	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern	dunkel, kühl und trocken lagern
Name und Anschrift des Abfüllers (EU) oder Importeur (Nicht-EU)	PRODUCTEURS PLAIMONT RTE D ORTHEZ 32400 SAINT MONT	Embotellador: UNIÓ CORPORACIÓ ALIMENTARIA SCCL Reus (Spain) - RE 3890/T a 43141ES	Embotellado por: Secesores de Manuel Piquer S.L. Muel - Espana R.E.N. 6004Z	Elaborated by Bodegas Antonio Candela y Hijos S.L., Yecla, Murcia, Spain and bottled by R.E.3004Z/MU	ENGARRAFADO POR: ENOPORT - PRODUCAO DE BEBIDAS, S.A. 2040-243 RIO MAIOR - PORTUGAL	IMBOTTIGLIATO DA SO.VI.SO. S.r.l. FIGLINE E INCISA VALDARNO - ITALIA	Imbottigliato da: Vinicola Decordi Spa, Motta Baluffi, Italia	BOTTLED BY SO.VI.SO. S.R.L. - FIGLINE E INCISIA V.NO _ ITALY	Abgefüllt durch Törley Kft., H-122 Budapest, Ungarn
Ursprungsland oder Herkunftsort	Frankreich	Spanien	Spanien	Spanien	Portugal	Italien	Italien	Italien	Ungarn
Eine Gebrauchsanleitung, falls es schwierig wäre, das Lebensmittel ohne eine solche angemessen zu verwenden									
Für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Vol.-% die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts in Vol.-%	13,00%	13,00%	13,50%	13,50%	13,00%	12,50%		12,50%	12,00%
Artikelnummer	43258	48776	48784	48789	48774	81182	81183	81175	47163
Zolltarifnummer	22042180	22042178	22042178	22042178	22042180	22042178	22042180	22042138	22042180
EAN-Flasche	3270040501448	8411045715422	8437000230069		5601110006118	8042295002644	8008820154943	8042295011318	5015271014064
Verkostungsnotiz	Schönes intensives Pupur, eine komplexe Nase mit Aromen von roten Beeren und feiner Würze. Im Geschmack wunderbar elegant.	Rubinroter Wein, mit einem Aroma von reifen Früchten und schöner Würze. Im Geschmack rund und elegant mit schöner Tiefe.	Klare Sortenaromen von roten Früchten. Im Geschmack feine und elegante Aromen mit reichlich Fruchtnoten und weichem Anklang von Lakritze.	Der Wein hat eine gute Fruchtintensität mit klaren Noten von gut integriertem Holz und einer Säure, die ihm Frische verleiht, ausgewogen am Gaumen.	Elegantes Aroma mit Noten von Brombeeren, schwarzen Pflaumen und leicht blumig. Gute Balance mit Struktur und anhaltendem Abgang.	Leuchtend Rubinrot mit lila Reflexen. Im Geruch wenig und und angenehm weich. Der Geschmack trocken, herzhaft und leicht tanninhaltig.	Intensiv fruchtig mit Noten von Gewürzen und roten Früchten. Im Geschmack voll und samtig, elegant tanninhaltig, mit einem anhaltenden Abgang von roten Beeren und Vanille.	In der Farbe zartes Strohgelb. Weich und elegant im Geschmack, schön trocken mit zart bitterem Aroma.	Mittlerer Körper mit echtem Sortencharakter. Intensive reife Sauerkirsnoten kombiniert mit einem Hauch Pflaume.
Speiseempfehlung	Zum Grillen, milden Käsesorten, Rindfleisch oder einfach nur so.	Gut zu Wurst, Schinken und rotem Fleisch. Auch mit würzigen Käsesorten.	Antipasti, Gegrilltes, Schweinemedallions mit Rosmarin und Serviettenknödel	Ideal für alle Arten von Fleisch-, Käse- und Reisgerichten.	Passt zu überbackenem Hartkäse, Wild, rotem Fleisch oder gebratenem Lammfleisch.	Bruschetta, Pizza und Pasta	Perfekt zu gebratenem rotem Fleisch, Wild und reifen Käsesorten.	Feiner Aperitif oder zu Meeresfrüchten.	Passend zu gebratenem Truthahn, Ente mit gemischten Früchten.