



DESIGNATION COMMERCIALE		LIEBFRAUMILCH JOHANNES EGBERTS (0,75L \ 8,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC					
MARQUE		JOHANNES EGBERTS					
ORIGINE		DE					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042122					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		8,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1150	g	4006542036374	307	76	76	
CARTON	7,1	Kg	4006542636376	315	155	230	6
LIT		Kg		315	800	1200	150
PALETTE	725	Kg		1410	800	1200	600



## SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Vin blanc demi-sec
CEPAGE	100% cépages blancs variés (70% doivent être du Riesling / Muller Thurgau/ Kerner ou Silvaner
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Fermentation à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable
DDM/DLC	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
CONSERVATION	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
APPELATION	LIEBFRAUMILCH QUALITE VIN
REMARQUES	Goes well with most dishes

## CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	C'est un vin de tous les jours qu'on aime boire en bonne compagnie. Servez le également en apéro avec des bouchées froides, des pâtés ou une assiette de charcuteries ou de fromages. Il se marie aussi avec une variété de mets au porc et aux fruits de mer. La note sucrée tempère la cuisine épicee, surtout les mets chinois ou thaï brûlants marqués de piment du Chili sur les menus.
T° SERVICE	10-12°
COULEUR	Jaune clair aux reflets légèrement dorés
ODEUR	Un peu de pomme, légèrement abricoté, subtilement épice, style floral
SAVEUR	Un peu de pomme encore, légèrement citronné et épice, encore floral

## ALLERGENES / IONISATION / OGM

ALLERGENES	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
OGM	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
IONISATION	Matière(s) première(s) non soumise(s) à ionisation. Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999 relatives aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation

## VALEUR NUTRITIONNELLE PAR 100 ml

ENERGIE	0	Kj	0	Kcal			
GRAISSES	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g	PROTEINES	NC		g
SEL	NC		g				

## CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE &amp; PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NC	Cfu/g	ACIDITE	NC	±	g/l
LEVURES	NC	Cfu/g	DENSITE	NC	±	
MOISISSURES	NC	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l

