




DESIGNATION COMMERCIALE			GEWURZTRAMINER "STEPHANE BERG" (0,75L \ 14%)			
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC			
MARQUE			STEPHANE BERG			
ORIGINE			FR			
NUMERO TARIF DOUANIER			22042111			
VOLUME NET EN LITRE			0,750			
% ALCOOL			14,00			
CONDITIONNEMENT						
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE
PC	1200	g	3273570017885	331	74	74
CARTON	7,4	Kg	3273575317881	336	153	231
LIT		Kg		336	800	1200
PALETTE	755	Kg		1494	800	1200



The information cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, Sulfites
CEPAGE	Gewurztraminer
MILLESIME	2022
VINIFICATION	Cuve inox
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	AOC ALSACE GEWURZTRAMINER
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour accompagner les mets épicés, les desserts à base de fruits et les fromages de caractère. Particulièrement, il se marie à merveille avec le munster originaire, lui aussi, de la région Alsace. Le déguster avec du foie gras vous surprendra également.
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Robe dorée
ODEUR	Attaque généreuse et fruitée
SAVEUR	Notes d'épices et de fruits exotiques

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		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC			g	PROTEINES	NC	g
SEL	NC			g			

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISSISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	13	g/l



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.