



DESIGNATION COMMERCIALE		RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG (0,75L \ 13,5%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Click to find out more about this file.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		PRAELATENBERG							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042111							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		13,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1320	g	3273570017472	331	74	74			
CARTON	8,1	Kg	3187855316504	336	153	231	6		
LIT		Kg		336	800	1200	150		
PALETTE	827	Kg		1494	800	1200	600		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Riesling
MILLESIME	2020
VINIFICATION	Foudres
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 GRAND CRU CONTROLEE
REMARQUES	Garde 5 à 7 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Partenaire idéal pour vos plats raffinés comme la matelote, les sushis, les fruits de mer ou les spécialités alsaciennes
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Belle robe jaune claire et brillante
ODEUR	Son bouquet révèle de jolies notes florales, d'agrumes, citron vert et écorces d'orange
SAVEUR	Cette riche palette fruitée se prolonge en bouche par une belle fraîcheur et une pointe de minéralité qui confèrent un équilibre parfait

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	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC	
GRAISSES	NC		g		DONT SUCRES	NC	g
GLUCIDES	NC		g		PROTEINES	NC	g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g			NC	g
SEL	NC		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NA	Cfu/g	ACIDITE	NC	± g/l
LEVURES	NA	Cfu/g	DENSITE	NC	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	3,2	g/l

