




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG (0,75L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			PRAELATENBERG				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042111				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			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



The product cannot be classified as hazardous. This file may have been incorrectly classified, or possibly, it may have been incorrectly classified by the manufacturer.

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			
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 & 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	3,2	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.