



DESIGNATION COMMERCIALE		R-RIESLING STEPHANE BERG (0,75L \ 12%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. See the file's history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		STEPHANE BERG							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042111							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		12,00							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)	QUANTITE					
PC	1200	g	3273570017892	331	74	74			
CARTON	7,4	Kg	3273575317898	336	153	231	6		
LIT		Kg		336	800	1200	150		
PALETTE	755	Kg		1494	800	1200	600		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Riesling
MILLESIME	2023
VINIFICATION	Fermentation en 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 RIESLING
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Offre des mariages harmonieux avec les produits de la mer, poissons grillés ou sushis,
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Belle robe jaune légère
ODEUR	Arômes subtils de tilleul et de citron vert
SAVEUR	Vin généreux et gouleyant, le fruit tapisse une fin de bouche bien dans la typicité du cépage Riesling.

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	±	
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	3,3		g/l

