




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			GEWURZTRAMINER WEINGARTNER (0,75L \ 13%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			WEINGARTNER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042111				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1220	g	3273570018004	350	70	70	
CARTON	7,5	Kg	3273575318000	355	152	228	6
LIT		Kg		355	800	1200	150
PALETTE	767	Kg		1570	800	1200	600



Document non valide en format PDF. Pour les télécharger vous devez, télécharger le fichier, puis le télécharger.

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