



DESIGNATION COMMERCIALE		GEWURZTRAMINER WEINGARTNER (0,75L \ 13%)						 <small>The brand image cannot be displayed. This file may have been modified, renamed, or deleted. See the file history for more details.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		WEINGARTNER							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042111							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		13,00							
<b>CONDITIONNEMENT</b>									
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		

**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 épices, 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	±
MOISISSURES	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	13	g/l



# Grandes Distilleries de Charleroi S.A.

Rue des Verreries 44a  
B-6040 Jumet - BELGIUM

G.D.C.

Fiche Technique

F28100



The correct image should be displayed. This file may have been moved, renamed or deleted. Verify that this file points to the correct file and location.



DATE D'EDITION : 28-11-25

INFO GENERALE : [info@gdc.be](mailto:info@gdc.be)

TEL : +32 71 28 11 70

Les chiffres et données de ce document ont une valeur indicative