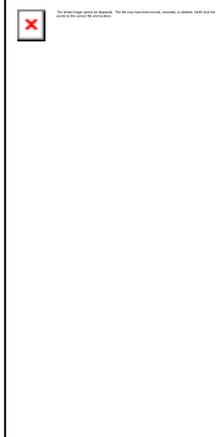




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE		RIESLING WEINGARTNER (0,75L \ 12,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC					
MARQUE		WEINGARTNER					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042111					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOL		12,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN	DIMENSION (H x L x l en mm)			QUANTITE	
PC	1198 g	3273570018059	350	70	70		
CARTON	7,5 Kg	3273575318055	355	70	70	6	
LIT			355	800	1200	150	
PALETTE	767 Kg		1570	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 2 à 5 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	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	3,3	g/l



G.D.C.

