



<b>DESIGNATION COMMERCIALE</b>		RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG WEINGARTNER (0,75L \ 13,5%)						
<b>DESIGNATION LEGALE</b>		VIN BLANC						
<b>MARQUE</b>		WEINGARTNER						
<b>ORIGINE</b>		FR						
<b>NUMERO TARIF DOUANIER</b>		22042111						
<b>VOLUME NET EN LITRE</b>		0,750						
<b>% ALCOOL</b>		13,50						
<b>CONDITIONNEMENT</b>								
<b>UNITE</b>	<b>POIDS BRUT</b>		<b>CODE EAN</b>		<b>DIMENSION (H x L x L en mm)</b>		<b>QUANTITE</b>	
PC	1220	g	3273570018042	350	70	70		
CARTON	7,5	Kg	3273575318048	355	152	228	6	
LIT		Kg		355	800	1200	150	
PALETTE	767	Kg		1570	800	1200	600	

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

<b>INGREDIENTS</b>	Raisins, sulfites
<b>CEPAGE</b>	Riesling
<b>MILLESIME</b>	2021
<b>VINIFICATION</b>	Foudres
<b>DDM/DLC</b>	Ce produit titrant 10% ou plus en volume d'alcool n'entraîne aucune mention d'étiquetage.
<b>CONSERVATION</b>	Emballage fermé, à l'abri de la lumière, de la chaleur, dans un endroit sec et ventilé.
<b>APPELATION</b>	AOC ALSACE GRAND CRU CONTROLEE
<b>REMARQUES</b>	Garde 5 à 7 ans

**CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE**

<b>UTIL./PREP.</b>	Partenaire idéal pour vos plats raffinés comme la matelote, les sushis, les fruits de mer ou les spécialités alsaciennes
<b>T° SERVICE</b>	8 - 10
<b>COULEUR</b>	Belle robe jaune claire et brillante
<b>ODEUR</b>	Son bouquet révèle de jolies notes florales, d'agrumes, citron vert et écorces d'orange
<b>SAVEUR</b>	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**

<b>ALLERGENES</b>	Ce produit contient le(s) allergène(s) suivant(s) : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
<b>OGM</b>	Selon les Règlements CE 1829 & 1830/2003 : Ce produit n'entraîne aucune mention d'étiquetage relative aux OGM dans le produit fini.
<b>IONISATION</b>	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**

<b>ENERGIE</b>	0	Kj	0	Kcal			
<b>GRAISSES</b>	NA		g	<b>DONT ACIDES GRAS SATURES</b>	NA		g
<b>GLUCIDES</b>	NC		g	<b>DONT SUCRES</b>	NC		g
<b>FIBRES ALIMENTAIRES</b>	NA		g	<b>PROTEINES</b>	NA		g
<b>SEL</b>	NA		g				

**CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE**

<b>GERMES TOTAUX</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ACIDITE</b>	NC	$\pm$	g/l
<b>LEVURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DENSITE</b>	NC	$\pm$	
<b>MOISISSURES</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	$\pm$	
<b>BRIX</b>	NC	$\pm 1$ °B	<b>SUCRES RESIDUELS</b>	3,2		g/l



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



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