


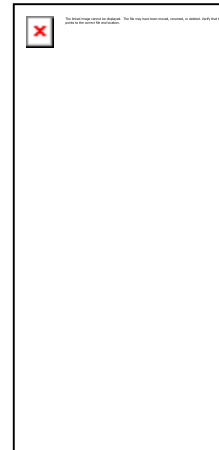


G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG WEINGARTNER (0,75L \ 13,5%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN BLANC				
MARQUE			WEINGARTNER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22042111				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
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



Document non valide au format PDF. Pour plus d'informations, consultez le site de l'administration fiscale.

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Riesling
MILLESIME	2021
VINIFICATION	Foudres
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 GRAND CRU CONTROLEE
REMARQUES	Garde 5 à 7 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

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

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	3,2	g/l

