



DESIGNATION COMMERCIALE		PINOT GRIS WEINGARTNER (0,75L \ 12,5%)						 <small>The brand image could not be displayed. This file may have been removed, renamed, or deleted. Try to find the original file and upload it again.</small>	
DESIGNATION LEGALE		VIN BLANC							
MARQUE		WEINGARTNER							
ORIGINE		FR							
NUMERO TARIF DOUANIER		22042111							
VOLUME NET EN LITRE		0,750							
% ALCOOL		12,50							
CONDITIONNEMENT									
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE		
PC	1220	g	3273570018035	350	70	70			
CARTON	7,5	Kg	3273575318031	355	152	228	6		
LIT		Kg		355	800	1200	150		
PALETTE	767	Kg		1570	800	1200	600		

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot Gris
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 PINOT GRIS
REMARQUES	Garde 2 à 5 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Idéal pour accompagner canard, poêlée de champignons, cuisine exotique, veau
T° SERVICE	8 - 10
COULEUR	Belle robe aux reflets jaunes
ODEUR	Puissant avec des notes de fruits jaunes
SAVEUR	Arômes subtils de pêche et de fruits jaunes

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	NA		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	NC		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.