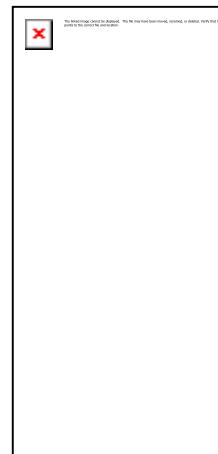




DESIGNATION COMMERCIALE		PINOT NOIR WEINGARTNER (0,75L \ 12,5%)					
DESIGNATION LEGALE		VIN ROUGE					
MARQUE		WEINGARTNER					
ORIGINE		FR					
NUMERO TARIF DOUANIER		22042178					
VOLUME NET EN LITRE		0,750					
% ALCOOL		12,50					
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT	CODE EAN		DIMENSION (H x l x L en mm)		QUANTITE	
PC	1220	g	3273570018028	350	70	70	
CARTON	0,4	Kg	3273575318024	355	152	228	0,1666666 66666666 66
LIT		Kg		355	800	1200	150
PALETTE	1467	Kg		1570	800	1200	600

**SPECIFICATION DU PRODUIT**

INGREDIENTS	Raisins, sulfites
CEPAGE	Pinot
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 NOIR
REMARQUES	Garde 2 à 5 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	Il accompagne agréablement la viande froide ou grillade d'été, paella, dessert aux fruits rouges
T° SERVICE	8 - 12
COULEUR	Belle robe rubis
ODEUR	Bouquet à dominante de fruits rouges, de tabac blond agrémenté d'une touche de chocolat
SAVEUR	Arômes de fruits rouges et de cerises

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	NC		g	DONT ACIDES GRAS SATURES	NC		g
GLUCIDES	NC		g	DONT SUCRES	NC		g
FIBRES ALIMENTAIRES	NC		g	PROTEINES	NC		g
SEL	NC		g				

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE & PHYSICO-CHIMIQUE

GERMES TOTAUX	NC	Cfu/g	ACIDITE	NC	\pm	g/l
LEVURES	NC	Cfu/g	DENSITE	NC	\pm	
MOISISSURES	NC	Cfu/g	PH	NC	\pm	
BRIX	NC	± 1 °B	SUCRES RESIDUELS	NC		g/l

