




G.D.C.

DESIGNATION COMMERCIALE			CREMANT BRUT WEINGARTNER (0,75L \ 12%)				
DESIGNATION LEGALE			VIN MOUSSEUX				
MARQUE			WEINGARTNER				
ORIGINE			FR				
NUMERO TARIF DOUANIER			22041093				
VOLUME NET EN LITRE			0,750				
% ALCOOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNITE	POIDS BRUT		CODE EAN	DIMENSION (H x l x L en mm)			QUANTITE
PC	1510	g	3273570016079	320	80	80	
CARTON	0,5	Kg	3273573616078	325	174	260	6
LIT		Kg		325	800	1200	114
PALETTE	1251	Kg		1450	800	1200	456



The information cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path points to the correct file and location.

SPECIFICATION DU PRODUIT

INGREDIENTS	Raisin, sulfites
CEPAGE	Pinot Blanc Auxerrois
MILLESIME	
VINIFICATION	Fermentation en cuve inox et 2ème fermentation en bouteille ; élevage 14 mois sur lattes
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 CREMANT D'ALSACE
REMARQUES	Garde 1 à 3 ans

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

UTIL./PREP.	La fraîcheur de ce Crément lui permet d'accompagner une soirée, un apéritif, des viandes blanches et un dîner complet si ce dernier est à base de poissons.
T° SERVICE	6 - 8
COULEUR	Bulles fines, élégantes et légèrement jaune pâle
ODEUR	Arômes subtiles de fleurs blanches
SAVEUR	Fraîcheur, finesse et légères notes de torréfaction

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	NC	g/l



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.



The linked image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the link points to the correct file and location.