



COMMERCIELE BENAMING			LIEBFRAUMILCH JOHANNES EGBERTS (0,75L \ 8,5%)				
WETTELIJKE NAAM			WITTE WIJNE				
MERK			JOHANNES EGBERTS				
OORSPRONG			DE				
DOUANETARIEFNUMMER			22042122				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			8,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1150	g	4006542036374	307	76	76	
KARTON	7,1	Kg	4006542636376	315	155	230	6
BED		Kg		315	800	1200	150
PALET	725	Kg		1410	800	1200	600

Verpakking mag anders worden gebruikt. Het is niet toegestaan de inhoud te openen, te versieren of te wijzigen.



De afbeelding op het etiket moet overeenkomen met de afbeelding op het etiket van het product.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Halfdroge witte wijn
DRUIVENRAS	100% cépages blancs variés (70% doivent être du Riesling / Muller Thurgau/ Kerner ou Silvaner
WIJNJAAR	2022
WIJNBEREIDING	Temperatuurgecontroleerde fermentatie in roestvrijstalen tanks
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en benodigt geen vermelding op het label
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
APPELATION	LIEBFRAUMILCH WIJNKWALITEIT
OPMERKINGEN	
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Accompagne la plupart des plats
SERVEREN	10-12°
KLEUR	Lichtgeel met licht goudkleurige accenten
GEUR	Een vleugje appel, licht abrikoos, subtiel kruidig, bloemige stijl
SMAAK	Iets meer appel, licht citroenachtig en kruidig, nog steeds bloemig
ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S	
ALLERGENEN	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
GGO	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
IONISATIE	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddeleningredienten behandeld met ioniserende straling.

NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml						
ENERGIE	0	Kj	0	Kcal		
VETTEN	NC			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NC g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC g
VOEDINGSVEZELS	NC			g	EIWITTEN	NC g
ZOUT	NC			g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	NC			Cfu/g	ZUURGRAAD	NC ± g/l
GISTEN	NC			Cfu/g	DICHTHEID	NC ±
SCHIMMELS	NC			Cfu/g	PH	NC ±
BRIX	NC			± 1 °B	RESTSUIKERS	NC g/l



G.D.C.



The image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path to the image is correct.



The image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path to the image is correct.