



COMMERCIELE BENAMING			LA BOITE A VINS BIB BLANC IGP D'OC (3L \ 12%)				
WETTELIJKE NAAM			WITTE WIJN				
MERK			LA BOITE A VINS				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042979				
NETTOVOLUME IN LITER			3,000				
% ALCOHOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	3142	g	3700619346090	224	102	173	
KARTON	12,8	Kg	3700619346267	224	210	348	4
BED		Kg		224	800	1200	44
PALET	717	Kg		1270	800	1200	220



PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Assemblage blanc
WIJNJAAR	2024
WIJNBEREIDING	De rijpe druiven worden 's ochtends geplukt, gevolgd door een directe persing in een zuurstofvrije omgeving om de aroma's te beschermen tegen oxidatie. Het sap wordt bij lage temperatuur gevinifieerd in temperatuurgecontroleerde vaten. Fermentatie bij 1
DDM/DLC	Beste 6 maanden consumeeren na verpakking
CONSERVATIE	Na opening van de bib maximaal 9 weken in een gekoelde omgeving bewaren
APPELATION	PAYS D'OC
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Drink deze wijn gekoeld, als aperitief, bij een salade met geitenkaas, Parmezaanse risotto of gegrilde witte vis
SERVEREN	11-14°C
KLEUR	Een schitterende citroengele kleur
GEUR	Een intense neus met bloemige en fruitige tonen
SMAAK	Heerlijke aroma's van verse peren en perziken met hints van bloemen. De romige textuur wordt perfect in balans gehouden door een gecontroleerde zuurgraad

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	294	Kj	70	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	NA	Cfu/g	ZUURGRAAD	NC	± g/l
GISTEN	NA	Cfu/g	DICHTHEID	NC	±
SCHIMMELS	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	RESTSUIKERS	NC	g/l

DATUM VAN PUBLICATIE : 28-11-25	ALGEMENE INFO : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
De cijfers en gegevens in dit document zijn indicatief		



G.D.C.



The image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been moved. Restart your computer, and open the file again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.



The image cannot be displayed. Your computer may not have enough memory to open the image, or the image may have been moved. Restart your computer, and open the file again. If the red x still appears, you may have to delete the image and then insert it again.