



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			LA BOITE A VINS BIB ROOD BGA OC (3L \ 12%)				
WETTELIJKE NAAM			RODE WIJN				
MERK			LA BOITE A VINS				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042984				
NETTOVOLUME IN LITER			3,000				
% ALCOHOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	3168	g	3700619346106	224	102	173	
KARTON	12,9	Kg	3700619346274	224	210	346	4
BED		Kg		224	800	1200	44
PALET	723	Kg		1270	800	1200	220



*De afbeelding mag anderszins beschermd zijn. Het is niet toegestaan deze afbeelding te kopiëren, te verspreiden of anderszins openbaar te maken.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven,sulfieten
DRUIVENRAS	Assemblage rouge
WIJNJAAR	2024
WIJNBEREIDING	De druiven worden bij optimale rijpheid geplukt. Daarna worden ze ontsteeld en in twee delen verdeeld. Men volgt een modern heet maceratieproces voordat de sappen bij lage temperatuur in roestvrijstalen vaten worden gefermenteerd. Dit proces maakt het mog
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.	Geniet van deze wijn bij gegrild vlees, spaghetti bolognese of zachte kaas
SERVEREN	14-16°C
KLEUR	Robijnrode kleur
GEUR	In de neus aroma's van rood fruit, aalbessen, bramen en tonen van zoethout
SMAAK	Rond, vol en fruitig in de mond

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	301	Kj	72	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		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. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path to the image file is correct.



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