



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			RIESLING WEINGARTNER (0,75L \ 12,5%)				
WETTELIJKE NAAM			WITTE WIJN				
MERK			WEINGARTNER				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042111				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1198	g	3273570018059	350	70	70	
KARTON	7,5	Kg	3273575318055	355	70	70	6
BED		Kg		355	800	1200	150
PALET	767	Kg		1570	800	1200	600



*Product name and description: This may not have been entered in advance, only for information



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

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Riesling
WIJNJAAR	2023
WIJNBEREIDING	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	AOC ALSACE RIESLING
OPMERKINGEN	Bewaarbaar 2 tot 5 jaar
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Biedt harmonieuze combinaties met zeevruchten, gegrilde vis of sushi
SERVEREN	8 - 10
KLEUR	Mooie lichtgele kleur
GEUR	Subtiële aroma's van linde en limoe
SMAAK	Een genereuze en toegankelijke wijn, waarbij het fruit de afdrank bedekt die typisch is voor de Riesling-druif.
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	NA			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NA g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC g
VOEDINGSVEZELS	NA			g	EIWITTEN	NA g
ZOUT	NA			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	3,3	g/l



G.D.C.

