



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			CREMANT BRUT WEINGARTNER (0,75L \ 12%)				
WETTELIJKE NAAM			MOUSSERENDE WIJN				
MERK			WEINGARTNER				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22041093				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1510	g	3273570016079	320	80	80	
KARTON	0,5	Kg	3273573616078	325	174	260	6
BED		Kg		325	800	1200	114
PALET	1251	Kg		1450	800	1200	456



<



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

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Pinot Blanc Auxerrois
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	Fermentatie in roestvrijstalen tank en tweede fermentatie op fles; rijping 14 maanden op latten.
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 CREMANT D'ALSACE
OPMERKINGEN	Bewaarbaar 1 tot 3 jaar

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	De frisheid van deze Crémant maakt het mogelijk om een avond, een aperitief, wit vlees en een volledig diner te begeleiden, mits dit laatste op basis van vis is.
SERVEREN	6 - 8
KLEUR	Fijne, elegante bubbels en licht bleekgeel
GEUR	Subtiële aroma's van witte bloemen
SMAAK	Frisheid, finesse en lichte tonen van branding

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	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. 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.