



G.D.C.

<b>COMMERCIELE BENAMING</b>		CHATEAU CARCANIEUX CRU BOURGEOIS (0,75L \ 12,5%)					
<b>WETTELIJKE NAAM</b>		RODE WIJN					
<b>MERK</b>		CHÂTEAU CARCANIEUX					
<b>OORSPRONG</b>		FR					
<b>DOUANETARIEFNUMMER</b>		22042142					
<b>NETTOVOLUME IN LITER</b>		0,750					
<b>% ALCOHOL</b>		12,50					
<b>CONDITIONNEMENT</b>							
<b>UNIT</b>	<b>BRUTO GEWICHT</b>	<b>CODE EAN</b>	<b>MAAT (H x L x l en mm)</b>			<b>KWANTITEIT</b>	
PC	1270 g	3513620000017	305	75	75		
KARTON	7,8 Kg	3513621000016	165	245	310	6	
BED	Kg		165	800	1200	60	
PALET	797 Kg		1800	800	1200	600	

**PRODUCTSPECIFICATIE**

<b>INGREDIENTEN</b>	Druiven, sulfieten
<b>DRUIVENRAS</b>	45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet France
<b>WIJNJAAR</b>	2018
<b>WIJNBEREIDING</b>	Traditioneel met lange rijpingsperiode - Gerijpt in vaten en vaten
<b>DDM/DLC</b>	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en is niet geëtiketteerd.
<b>CONSERVATIE</b>	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
<b>APPELLATION</b>	AOC MEDOC CRU BOURGEOIS
<b>OPMERKINGEN</b>	

**ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN**

<b>GEBR./PREP.</b>	Een evenwichtige wijn om van te genieten bij entrecote, pepersteak of gegrild lamsvlees.
<b>SERVEREN</b>	16 à 18
<b>KLEUR</b>	Diep, intens robijnrood
<b>GEUR</b>	Licht kruidig met tonen van rood fruit
<b>SMAAK</b>	Veel elegantie en harmonie, zijdezachte, fluweelzachte tannines, een fijne, complexe, ronde, evenwichtige wijn.

**ALLERGENEN / IONISATIE / GGO'S**

<b>ALLERGENEN</b>	Dit product bevat de volgende allergenen : Zwavel-dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
<b>GGO</b>	Volgens Verordeningen EG 1829 & 1830/2003: Dit product vereist geen etikettering met betrekking tot GGO's in het eindproduct.
<b>IONISATIE</b>	Grondstof(fen) niet onderworpen aan ionisatie. Richtlijnen 1999/2/EG en 1999/3/EG van 22 februari 1999 inzake levensmiddelen en levensmiddelen-ingredienten behandeld met ioniserende straling.

**NUTRITIONELE WAARDE PER 100 ml**

<b>ENERGIE</b>	0	<b>Kj</b>	0	<b>Kcal</b>		
<b>VETTEN</b>	NC			<b>g</b>	<b>INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN</b>	NC g
<b>KOOLHYDRATEN</b>	NC			<b>g</b>	<b>INCLUSIEF SUIKERS</b>	NC g
<b>VOEDINGSVEZELS</b>	NC			<b>g</b>	<b>EIWITTEN</b>	NC g
<b>ZOUT</b>	NC			<b>g</b>		

**MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN**

<b>TOTALL ANNTAL KIEMEN</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>ZUURGRAAD</b>	NC	<b>± g/l</b>
<b>GISTEN</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>DICHTHEID</b>	NC	<b>±</b>
<b>SCHIMMELS</b>	NA	<b>Cfu/g</b>	<b>PH</b>	NC	<b>±</b>
<b>BRIX</b>	NC	<b>± 1 °B</b>	<b>RESTSUIKERS</b>	NC	<b>g/l</b>



G.D.C.

