



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			FALANGHINA IGT BENEVENTANO KOINE (0,75L \ 12,5%)				
WETTELIJKE NAAM							
MERK			KOINE				
OORSPRONG			IT				
DOUANETARIEFNUMMER			22042179				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			12,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1110	g		0	0	0	
KARTON	6,9	Kg		0	0	0	6
BED		Kg		0	800	1200	150
PALET	873	Kg		0	800	1200	750



*Product may contain alcohol. It may also contain other substances or additives, such as preservatives, which may be harmful to health.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	Falanghina
WIJNJAAR	2018
WIJNBEREIDING	De geselecteerde druiven zijn zachtjes geperst en de verkregen most wordt gefermenteerd tijdens 15 à 20 dagen op gecontroleerde temperatuur van 15 à 17 graden in inox vaten. voor het bottelen rust de wijn dan enkele weken op de wijnmoer om volume en compl
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en is niet geëtiketteerd.
CONSERVATIE	
APPELATION	
OPMERKINGEN	
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Als aperitief. Zeer goed met schaaldieren en vis. Aangename begeleider van wit vlees, groenten en frisse of half gerijpte kaas
SERVEREN	10 - 12°C
KLEUR	Licht strogele kleur met groene tintelingen
GEUR	Frisse en fruitige geur met toetsen van citroen, ananas en witte bloemen
SMAAK	Zeer fris in de mond dankzij een sterke aciditeit in evenwicht met de structuur van de wijn
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				g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	g
KOOLHYDRATEN				g	INCLUSIEF SUIKERS	g
VOEDINGSVEZELS				g	EIWITTEN	g
ZOUT				g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA		Cfu/g	ZUURGRAAD		± g/l
GISTEN	NA		Cfu/g	DICHTHEID		±
SCHIMMELS	NA		Cfu/g	PH		±
BRIX			± 1 °B	RESTSUIKERS		g/l



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.