



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING		R-CREMANT D'ALSACE BRUT PUIITS DES MOINES (0,75L \ 12%)					
WETTELIJKE NAAM		MOUSSERENDE WITTE WIJN					
MERK		PUIITS DES MOINES					
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	1534 g	3187853493122	321	86	86		
KARTON	9,4 Kg	3187853493627	330	183	264	6	
BED	Kg		330	800	1200	114	
PALET	730 Kg		1470	800	1200	456	



PRODUCTSPECIFICATIE

INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Pinot Blanc
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	
DDM/DLC	Dit product bevat 10% of meer volume alcohol en is niet geëtiketteerd.
CONSERVATIE	Gesloten verpakking, buiten bereik van licht en warmte, op een droge en geventileerde plaats.
APPELLATION	CREMANT D'ALSACE AOP
OPMERKINGEN	Klei-kalkbodem - Bewaarcapaciteit van 1 tot 3 jaar

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	De frisheid van deze wijn maakt hem geschikt voor een avondje uit, van aperitief tot een volledig diner, mits dit laatste op basis van vis is.
SERVEREN	4 - 6
KLEUR	Fijne en elegante bubbels.
GEUR	Fijne en harmonieuze neus met tonen van witte bloemen.
SMAAK	Harmonieus met een mooie frisheid.

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	NC			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NC g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	6 g
VOEDINGSVEZELS	NC			g	EIWITTEN	NC g
ZOUT	NC			g		

MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN

TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA	Cfu/g	ZUURGRAAD	5 / H2SO4	± g/l
GISTEN	NA	Cfu/g	DICHTHEID	NC	±
SCHIMMELS	NA	Cfu/g	PH	NC	±
BRIX	NC	± 1 °B	RESTSUIKERS		g/l



G.D.C.

