

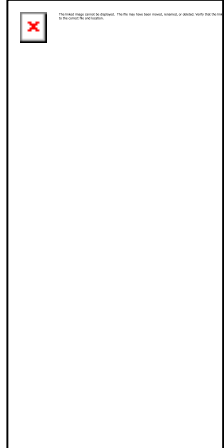


G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			BORDEAUX BARON DE LUZE MERLOT CABERNET SAUVIGNON BOISE (0,75L \ 13,5%)				
WETTELIJKE NAAM			RODE WIJN				
MERK			BARON DE LUZE				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042142				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1300	g	3429671947457	300	80	80	
KARTON	8,0	Kg	3429671947433	301	250	334	6
BED		Kg		301	800	1200	120
PALET	655	Kg		1354	800	1200	480



Verpakking moet overeenstemmen met de beschrijving op de etiket. Het is niet toegestaan om de verpakking te wijzigen.

**PRODUCTSPECIFICATIE**

INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	Merlot – Cabernet Sauvignon- Cabernet Franc - Malbec
WIJNJAAR	2019
WIJNBEREIDING	Traditioneel in roestvrijstalen vaten met temperatuurregeling - Fijne oaked bij rijping
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	BARON DE LUZE T. VITIS BOISE
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	Ideaal bij rood vlees, gerookte varkenslende, carbonnade, gebakken champignons, eekhoortjesbrood, groentelasagne, kazen, enz.
SERVEREN	17 - 18
KLEUR	rood, robijnrood, diep en helder gewaad
GEUR	geroosterde neus, fijne tonen van koffie en cacao, zeer rijp fruit
SMAAK	ruime en ronde mond, aanwezige en goed versmolten tannines

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	343	Kj	81	Kcal			
VETTEN	NC			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NC	g
KOOLHYDRATEN	0,5			g	INCLUSIEF SUIKERS	0,5	g
VOEDINGSVEZELS	0			g	EIWITTEN	NC	g
ZOUT	0,1			g			

MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN

TOTALL ANNTAL KIEMEN	NA	Cfu/g	ZUURGRAAD	3,12	±	g/l
GISTEN	NA	Cfu/g	DICHTHEID	0,99	±	
SCHIMMELS	NA	Cfu/g	PH	3,53	±	
BRIX	NC	± 1 °B	RESTSUIKERS	NC		g/l



G.D.C.



The image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path to the image file is correct.



The image cannot be displayed. The file may have been moved, renamed, or deleted. Verify that the path to the image file is correct.