



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			MAGNUM CHATEAU BOUTEILLEY (1,5L \ 14%)				
WETTELIJKE NAAM			ROOD WIJNE				
MERK			CHÂTEAU BOUTEILLEY				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042142				
NETTOVOLUME IN LITER			1,500				
% ALCOHOL			14,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	2453	g	3366405030569	360	100	100	
KARTON	14,9	Kg	3366407101205	370	210	310	6
BED		Kg		370	800	1200	72
PALET	731	Kg		1630	800	1200	288



*Product name and description: This may vary from country to country, and may be subject to change without notice.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Merlot 70% - Cabernet Franc 18% - Cabernet Sauvignon 12%
WIJNJAAR	2020
WIJNBEREIDING	Klassieke bordelaise ondergedompelde marc
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	
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Past goed bij allerlei gerechten: "Cochonnailles", gratins, gegrild rood en wit vlees of vlees in saus (biefstuk, wijnsaus, poularde à la crème), maar ook bij al uw kazen, zelfs de sterkste.
SERVEREN	18
KLEUR	Diep, helder, schitterend rood
GEUR	Neus van rood fruit, bramen, geroosterde amandelen
SMAAK	Mooie structuur, gulzig en zijdeachtig, kruidige tonen op de afdrank.

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	NC g
VOEDINGSVEZELS	NC			g	EIWITTEN	NC g
ZOUT	NC			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



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



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