



COMMERCIELE BENAMING							
WETTELIJKE NAAM			RODE WIJN				
MERK			ELIA				
OORSPRONG			ES				
DOUANETARIEFNUMMER			22042198				
NETTOVOLUME IN LITER			1,500				
% ALCOHOL			12,00				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	2180	g	8437008052823	340	92	92	
KARTON	13,3	Kg	28437008052827	345	200	300	6
BED		Kg		345	800	1200	84
PALET	759	Kg		1530	800	1200	336



De afbeelding wordt getoond.

De afbeelding wordt getoond.

PRODUCTSPECIFICATIE	
INGREDIENTEN	99,98% cluster / 0,02 sulfietdioxide So2
DRUIVENRAS	Monastrell - Tempranillo
WIJNJAAR	
WIJNBEREIDING	Het begint met een criomaceratiesysteem in de beginfase, later met traditionele maceratie of semi-maceratie, controle van de temperatuur tussen 20° en 25° en gecontroleerde gisting op 18°
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	ROOD ELIA
OPMERKINGEN	
ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN	
GEBR./PREP.	Rijst, vlees (konijn, kip), groentesoep, champignons, gazpacho, vis (sardines), groentestoofpot
SERVEREN	15 - 16
KLEUR	Paarsrood met paarsachtige randen
GEUR	aroma's van goede intensiteit met rood fruit, menthol en viooltjes
SMAAK	Medium-bodied, smaakvol met een aangenaam gevoel, evenwichtige zuurgraad en persistentie.
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	351	Kj	84	Kcal		
VETTEN	0,5			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	<0,5 g
KOOLHYDRATEN	0,24			g	INCLUSIEF SUIKERS	0,24 g
VOEDINGSVEZELS	<0,1			g	EIWITTEN	<0,5 g
ZOUT	0,01			g		
MICROBIOLOGISCHE EN FYSISCH-CHEMISCHE KENMERKEN						
TOTALL ANNTAL KIEMEN	0		Cfu/g	ZUURGRAAD	5,21	± g/l
GISTEN	0		Cfu/g	DICHTHEID	993,5	±
SCHIMMELS	0		Cfu/g	PH	3,30	±
BRIX	0		± 1 °B	RESTSUIKERS	0,30	g/l

DATUM VAN PUBLICATIE : 28-11-25	ALGEMENE INFO : info@gdc.be	TEL : +32 71 28 11 70
De cijfers en gegevens in dit document zijn indicatief		



G.D.C.

