



COMMERCIELE BENAMING			RIESLING GRAND CRU PRAELATENBERG WEINGARTNER (0,75L \ 13,5%)				
WETTELIJKE NAAM			WITTE WIJN				
MERK			WEINGARTNER				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042111				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1220	g	3273570018042	350	70	70	
KARTON	7,5	Kg	3273575318048	355	152	228	6
BED		Kg		355	800	1200	150
PALET	767	Kg		1570	800	1200	600



Product label must be present. The label may have other content in addition to the information shown here.

**PRODUCTSPECIFICATIE**

INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Riesling
WIJNJAAR	2021
WIJNBEREIDING	Bliksem
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.
APPELLATION	AOC ALSACE GRAND CRU CONTROLEE
OPMERKINGEN	Bewaarbaar 5 tot 7 jaar

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	Idealer Partner für Ihre feinen Gerichte wie Matelote, Sushi, Meeresfrüchte oder elsässische Spezialitäten.
SERVEREN	8 - 10
KLEUR	Mooie, heldere en glanzende lichtgele kleur
GEUR	Het boeket onthult mooie bloemige tonen, citrus, limoen en sinaasappelschil
SMAAK	Dit rijke fruitige palet wordt in de mond verlengd met een mooie frisheid en een vleugje mineraliteit, wat voor een perfecte balans zorgt

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	NA			g	INCLUSIEF VERZADIGDE VETZUREN	NA	g
KOOLHYDRATEN	NC			g	INCLUSIEF SUIKERS	NC	g
VOEDINGSVEZELS	NA			g	EIWITTEN	NA	g
ZOUT	NA			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	3,2	g/l



G.D.C.

