



G.D.C.

COMMERCIELE BENAMING			CHATEAUNEUF DU PAPE LE BLASON DU PRINCE (0,75L \ 15,5%)				
WETTELIJKE NAAM			RODE WIJN				
MERK			CHAT 9 PAPE BLASON				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042146				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			15,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1355	g	3436965131003	303	80	80	
KARTON	8,3	Kg	3436965131102	310	180	260	6
BED		Kg		310	800	1200	126
PALET	890	Kg		1700	800	1200	630



De afbeelding wordt niet weergegeven. Klik hier om het bestand opnieuw te uploaden. Het bestand moet kleiner zijn dan 10 MB.

**PRODUCTSPECIFICATIE**

INGREDIENTEN	Druiven, sulfieten
DRUIVENRAS	Grenache 90% - Mourvèdre 5% - Syrah 5% -
WIJNJAAR	2023
WIJNBEREIDING	Ontsteling, cuvatie van 20 tot 30 dagen in roestvrijstalen cuves, dagelijkse overpompen en délestages. Temperatuur 28 tot 30°C. Opvoeding in betonnen kuipen om de tannines te verzachten.
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	CHATEAUNEUF DU PAPE CONTROLEE
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	ideaal als begeleider van geroosterd rood vlees of in saus, pittige gerechten, wild en kaas
SERVEREN	16° - 18°
KLEUR	Mooie redelijk diepe rode kleur
GEUR	aromatisch, gekenmerkt door kruidige tonen, geuren van kreupelhout
SMAAK	De mond is rijk en vol

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



G.D.C.

