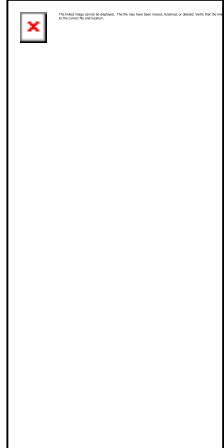




COMMERCIELE BENAMING			(FR-BIO-01) CH. TOUR CALON M. ST-EMILION (0,75L \ 13,5%)				
WETTELIJKE NAAM			Chateau Tour Calon Montagne-Saint-Emilion 13,5% 75cl				
MERK			CHÂTEAU TOUR CALON				
OORSPRONG			FR				
DOUANETARIEFNUMMER			22042142				
NETTOVOLUME IN LITER			0,750				
% ALCOHOL			13,50				
CONDITIONNEMENT							
UNIT	BRUTO GEWICHT		CODE EAN	MAAT (H x l x L en mm)			KWANTITEIT
PC	1240	g		305	80	80	
KARTON	7,6	Kg	15411353310111	80	310	470	6
BED		Kg		80	800	1200	60
PALET	779	Kg		2120	800	1200	600



Product label must be placed on the front of the container. The label must contain the following information: Name of the product, volume, alcohol content, and the name of the producer.

**PRODUCTSPECIFICATIE**

INGREDIENTEN	Druiven
DRUIVENRAS	Merlot 83%, Cabernet 17%
WIJNJAAR	2016
WIJNBEREIDING	zeer traditioneel met vrij lange maceraties (+/- 36 weken). rijping in vaten van variabele duur, afhankelijk van het jaar
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	kasteeltoren calon mountain-saint-emilion - bio
OPMERKINGEN	

ORGANOLEPTISCHE KENMERKEN

GEBR./PREP.	serveer bij gratins, wit en rood vlees maar ook bij sterke kazen
SERVEREN	
KLEUR	donkere robijn
GEUR	complex, hints van gekonfijt fruit en vanille
SMAAK	rond en soepel in de mond, zeer evenwichtig met een uitgesproken afdronk

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			g/l



G.D.C.

