



Pierre Ponnelle Meursault

Alkoholprosent: 13,00% | 75 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Meursault er, tross at den ikke har noen Grand Cru-vinmarker, en av Côte de Beaunes mest kjente landsbyer for hvitvin. Grunnvannet ligger lavere i Meursault enn f.eks. i Puligny, og vannstresset virker positivt inn på druekvaliteten. Det lave grunnvannet gir også bøndene i Puligny muligheten til å grave dypere kjellere, noe som igjen gjør at fatgjæringen kan trekkes ut over lengre tid. Hvitvin fra Meursault er blant de rikeste i Burgund, med fedme, toast og nøttepreg. Karakteristikk: Ren og kompleks duft. Smak av sitrus og blomster samt et hint av eik. Fyldig og rik med lang, elegant ettersmak.

Varenummer: 2237501 | EPD-nummer: 4450433 | GTIN: 03355820004781

PRODUSENT:

sol

VAREMERKE:

Maison Brillet

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.sol.mo

**318 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Maison Brillet**

Ingredienser

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk	●	
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter	●	
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Frankrike
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	2237501
EPD-nummer	4450433
GTIN	03355820004781
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	26.02.2018
Oppdatert dato	26.02.2018

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	365 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	365 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>