



Brillet Cognac Très Vieille Réserve X.O. 1er Grand Cru

Alkoholprosent: 40,00% | 150 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Som alle Cognacer fra Brillet er også Tres Vieille Reserve X.O. en Single Cru Cognac, laget på druer fra en enkeltvinmark. Grande Champagne alene trenger litt ekstra modning for å realisere sitt fulle potensiale og derfor modner Brillet sin Tres Vieille Reserve X.O. i 15 år. Karakteristikk: Intens ravgul i farge med elegant og delikat smak av sitrusfrukt, vanilje, nøtter og frukt. Myk og balansert med lang ettersmak. Lagring: Modnet på eikefat i 25 år.

Varenummer: 9289805 | EPD-nummer: 2385698 | GTIN: 03380140130223

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	9289805
EPD-nummer	2385698
GTIN	03380140130223
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>