



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

Alkoholprosent: 40,00% | 70 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Som alle Cognacer fra Brillet er også Tres Vielle Reserve X.O. en Single Cru Cognac, dvs. laget på druer fra en enkelt vinmark. Grande Champagne alene trenger litt ekstra modning for å realisere sitt fulle potensiale og derfor modner Brillet sin Tres Vielle 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: 3202101 | EPD-nummer: 307470 | GTIN: 03380140130308

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	3202101
EPD-nummer	307470
GTIN	03380140130308
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>