



## Trimbach Riesling Sélection de Vieilles Vignes

Alkoholprosent: 13,00% | 75 cl

**Årgang:**

**Råstoff:**

**Metode:**

Sélection de Vieilles Vignes ble første gang produsert i 2009. Winemaker Pierre Trimbach har valgt noen de beste parsellene fra deres eldste vinmarker i Hunawühr og Ribeauvillé til denne vinen. Disse to landsbyene er kjent for sine unike leir- og kalksteinholdige jordsmonn, som er perfekt for dyrking av Riesling. Vinrankene har en snittalder på drøyt 40 år og denne vinen produseres kun i år med meget god druekvalitet. Årgang 2009 ble servert under den svenske prinsesse Madeleines bryllup i juni 2013. Karakteristikk: Lys gul farge. Rik og kompleks vin med flott mineralitet og meget god lengde. Denne vinen kommer best til sin rett servert sammen med mat. Lagring: Kun ståltank. Minimum to års modning på flaske før lansering.

Varenummer: 507001 | EPD-nummer: 2823540 | GTIN: 03760105300746

**PRODUSENT:**

sol

**VAREMERKE:**

Maison Brillet

**Vil du vite mer om produktet?**

**Ta kontakt på:**

[www.sol.mo](http://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	507001
EPD-nummer	2823540
GTIN	03760105300746
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>