



## Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile

Alkoholprosent: 13,00% | 150 cl

**Årgang:**

**Råstoff:**

**Metode:**

Druene kommer fra spesielt utvalgte vinmarker - Osterberg og Gaisberg - som begge er Grand Cru. Vinstokkene har en gjennomsnittalder på 45 år. Det leir- og kalkholdige jordsmonnet er perfekt for dyrking av Riesling. Alle deres «gold labels» modner minimum fem år på flaske før lansering. Årlig produksjon er på omlag 45.000 flasker og du finner denne vinen på alle Frankrikes 3-stjerners Michelin-restauranter. Denne vinen ble servert under den offisielle Nobel-middagen da Barack Obama mottok Nobels Fredspris i 2009. Karakteristikk: Dyp strågul farge og med en herlig duft av moden frukt med hint av petroleum. Dette er en vin med stor konsentrasjon, balanse og intensitet som viser en klassisk stil av Alsace Riesling. Tørr. Lagring: Kun ståltank minimum fem års modning på flaske før lansering.

Varenummer: 4218605 | EPD-nummer: 2945343 | GTIN: 03760105309510

**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	4218605
EPD-nummer	2945343
GTIN	03760105309510
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>