



Stellenrust Barrel Fermented Chenin Blanc Block 28

Alkoholprosent: 13,00% | 75 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Block 28 Barrel Fermented Chenin Blanc er laget 100% av Chenin Blanc. Denne druetypen, som opprinnelig kommer fra Loire-dalen, kan gi viner som er veldig tørre og ungdommelige, men den kan også lage komplekse viner som tåler lang lagringstid. Chenin Blanc kommer godt til sin rett i Sør-Afrika. Western Cape, et stort område hvor man finner Stellenbosch, er verdenskjent for kvaliteten i både røde og hvite viner. Med et ideelt mikroklima (nærheten av kysten på den ene siden og dal og fjell på den andre), lages vin som viser karakter, kompleksitet og balanse. Karakteristikk: Frisk sitruskarakter med kompleksitet både fra en lang gjæringsprosess i store eikefat, og fra naturlig gjær som danner komplekse aromaer og en rund tekstur i munnen. Lang ettersmak, og balansert friskhet i avslutningen. Lagring: Gjæringsprosess i eikefat: 90% franske, 10% ungarske. Ingen eikelagring før tapping.

Varenummer: 2284401 | EPD-nummer: 4385183 | GTIN: 06009824740349

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	Sør-Afrika
Opphavsland	Sør-Afrika
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	2284401
EPD-nummer	4385183
GTIN	06009824740349
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>