



Borgogno Barbera d'Alba

Alkoholprosent: 13,00% | 300 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Barberaen til denne vinen dyrkes i kalkrik leirholdig jord i åssider som ligger mellom 250 - 300 meter over havet i vinmarkene Liste og Crosia ved Alba. Karakteristikk: Dyp rubinrød farge. Frisk aroma med fremtredende preg av mørke bær, kirsebær og blomster. Saftig og syrlig vin med lekker frukt, flott balanse og lang ettersmak. Lagring: Deler av vinen lagres på ståltank og resten på slovenske eikefat i 10 måneder før de blandes sammen og får ytterlige 6 måneder hvile på flaske før lansering.

Varenummer: 1825407 | EPD-nummer: 4199295 | GTIN: 08003807001548

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	Italia
Opphavsland	Italia
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	1825407
EPD-nummer	4199295
GTIN	08003807001548
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>