



Rabl Zweigelt Rosé

Alkoholprosent: 12,00% | 75 cl

Årgang:

Råstoff:

Metode:

Klimaet byr på varme dager og kalde netter. Druene vokser i steinete og leirrikt jordsmonn. Druen Blauer Zweigelt er en krysning av Blaufränkisch og St. Laurent, og det var professor Fritz Zweigelt som skapte denne nye druen i 1920. Zweigelt, som også kalles Blauer Zweigelt, er kjent for å gi bløte og fruktige viner med aromaer av kirsebær og et lett krydderpreg. Karakteristikk: Klar og pen kobberrosa farge. Frisk og fruktig med aromaer av jordbær og kirsebær. Tørr, frisk og fruktig i stilen. Lagring: Ingen fatlagring.

Varenummer: 9186801 | EPD-nummer: 2350742 | GTIN: 09120018452019

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
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	Østerrike
Opphavsland	Østerrike
Distrikt	
Underdistrikt	
Varegruppe	
Varenummer	9186801
EPD-nummer	2350742
GTIN	09120018452019
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>