



Veuve Clicquot, Brut

Alkoholprosent: 12,00% | 0,75 liter

Årgang: 0

Råstoff: Pinot Noir 56%, Chardonnay 28%, Pinot Meunier 16%

Metode: Tradisjonell, bla. annengangsgjæring på flaske. 4 år flaskemodning før

Middels dyp strågul. Litt utviklet aroma preget av bakt eple, pære, sitrus og litt smør. Rent preg av sitrus, eple og pære, hint av kjeks og mineraler.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 88101 | EPD-nummer: 1294628 | GTIN: 03049614150913



INFORMASJONSEIER:

Møët Hennessy Norge AS

PRODUSENT:

Veuve Clicquot

VAREMERKE:

Yellow Label Brut

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

<https://www.veuveclicquot.com/en-int>

3 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Yellow Label
Brut

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	Champagne
Underdistrikt	vin de Champagne
Varegruppe	
Varenummer	88101
EPD-nummer	1294628
GTIN	03049614150913
GTIN2	03049610004104
GTIN3	
Opprettet dato	06.02.2020
Oppdatert dato	06.02.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	<i>Ikke oppgitt</i>
Temperatur, max.	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, total	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	Drikkeklar nå, men kan også lagres
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>