



## Moët et Chandon Grand Vintage 2012

Alkoholprosent: 12,50% | 0,75 liter

**Årgang:** 2012

**Råstoff:** Pinot Noir 45%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 15%

**Metode:** Tradisjonell. Annengangsgjæring på flaske. Ikke fatlagret, 60 md. flaskemodning før salg.

Middels dyp strågul. Aroma preget av eple og sitrus, innslag av mineraler og brøddeig. Fint utviklet og kremet. Preg av eple, sitrus og kjeks, innslag av mineraler, god lengde.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 677101 | EPD-nummer: 1719004 | GTIN: 03185370034576



**INFORMASJONSEIER:**

Moët Hennessy Norge AS

**PRODUSENT:**

Moët & Chandon

**VAREMERKE:**

Grand Vintage Collection

**Vil du vite mer om produktet?**

Ta kontakt på:

<https://www.moet.com/en-us>

1 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra Grand Vintage  
Collection

## Ingredienser

## Allergener

Allergen	Ja	Nei
Bløtdyr		●
Lupin		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Sesamfrø		●
Sennep		●
Selleri		●
Nøtter		●
Melk		●
Soya		●
Peanøtter		●
Fisk		●
Egg		●
Skalldyr		●
Gluten		●

● 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	677101
EPD-nummer	1719004
GTIN	03185370034576
GTIN2	03185370063392
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>