



Ruinart Blanc de Blancs Brut

Alkoholprosent: 12,50% | 0,75 liter

Årgang: 0

Råstoff: Chardonnay 100%

Metode: Tradisjonell vinifikasjon med bl.a. annengangsgjæring i flasken, ikke

Lys grønn gul. Aroma med fint preg av eple, sitrus og mandler over tydelig preg av kjeks og mineraler. Kremet og fint sammensatt, preg av kjeks og mineraler, god lengde.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 3381001 | EPD-nummer: 1719772 | GTIN: 03185370303405



INFORMASJONSEIER:
Moët Hennessy Norge AS

PRODUSENT:
Ruinart

VAREMERKE:
Blanc de Blancs

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

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

1 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Blanc de
Blancs

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	3381001
EPD-nummer	1719772
GTIN	03185370303405
GTIN2	03185370303429
GTIN3	
Opprettet dato	10.02.2020
Oppdatert dato	10.02.2020

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>