



Marcel Pierre Champagne Brut

Alkoholprosent: 12,00% | 0.75 liter

Årgang: 0

Råstoff: Pinot Noir 60%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 10%

Metode: Tradisjonell vinifisering av grunnvinen før annengangsgjæring i flasken

Lys strågul. Aroma med fint preg av eple, sitrus og litt kjeks. Frisk og eplepreget, innslag av sitrus og mineraler.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 125301 | EPD-nummer: 2996726 | GTIN: 03292050501027

INFORMASJONSEIER:

Interbrands AS

PRODUSENT:

G.H. Martel & C.

VAREMERKE:

Marcel Pierre Brut

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

1 produkter i databasen

[Se flere produkter
fra Marcel Pierre
Brut](#)

Ingredienser

Inneholder **sulfitter**.

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.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	305 kJ/ 73 kcal
* av daglig referanse inntak	

Næringsinnhold ikke oppgitt

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	Champagne
Underdistrikt	vin de Champagne
Varegruppe	Musserende vin
Varenummer	125301
EPD-nummer	2996726
GTIN	03292050501027
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.09.2018
Oppdatert dato	13.07.2020

Oppbevaring

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