

Pauillac de Latour

Alkoholprosent: 13,00% | 0.75 liter

Årgang: 2014
Råstoff: Cabernet Sauvignon 50%,Merlot 43%,Petit Verdot 7%
Metode: Tradisjonell vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker. 16 md. på fransk eik.

Dyp blålilla. Duft av fersk plukket mørk frukt, røyk, lær og lavendel. Gode tanniner og balansert syre, roseblader og krydder med hint av urter.

Friskhet



Fylde



Passer til







Garvestoff



Varenummer: 11162101 | EPD-nummer: | GTIN: 03412951411823

INFORMASJONSEIER:
Interbrands AS

PRODUSENT:
Ulysse Cazabonne

VAREMERKE:
Pauillac de la Tour 2010

Vil du vite mer om produktet? Ta kontakt på:

www.interbrands.no/

1 produkter i databasen

Se flere produkter fra Pauillac de la Tour 2010

Ingredienser

55 % Cabernet Sauvignon, 44,5 % Merlot og 0,5 % Cabernet Franc. Inneholder **sulfitter**.

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026

Allergener

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

Produktet kan inneholde spor av: **Egg**

● 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	
Opphavsland	Frankrike
Distrikt	Bordeaux
Underdistrikt	Pauillac
Varegruppe	
Varenummer	11162101
EPD-nummer	
GTIN	03412951411823
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.10.2018
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	Kan drikkes nå, blir bedre ved lagring
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 11.11.2026