



## La Sémillante de Sigalas

Alkoholprosent: 14,50% | 0.75 liter

**Årgang:** 2015

**Råstoff:** Sémillon 97%, Sauvignon Blanc 3%

**Metode:** Trad. vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker, 8 md. på bunnfall i franske eiketønner.

Lys gul. Duft av hvite blomster og sitrus. Sitronskall og noen tropiske hint. Lett toast i avslutningen.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 10295501 | EPD-nummer: 5224035 | GTIN: 03412951502323



**INFORMASJONSEIER:**

Interbrands AS

**PRODUSENT:**

Ulysse Cazabonne

**VAREMERKE:**

La Sémillante de Sigalas 2015

**Vil du vite mer om produktet?**

Ta kontakt på:

[www.interbrands.no/](http://www.interbrands.no/)

0 produkter i databasen

Se flere produkter  
fra La Sémillante  
de Sigalas 2015

## Ingredienser

97% Sémillon og 3% Sauvignon Blanc. Inneholder **sulfitter**.

## 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	vins de Bordeaux
Varegruppe	
Varenummer	10295501
EPD-nummer	5224035
GTIN	03412951502323
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	11.10.2018
Oppdatert dato	13.07.2020

## 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>