



Domaine le Verger Chablis

Alkoholprosent: 12,50% | 75 cl

Årgang: 2019

Råstoff: Chardonnay 100%

Metode: Tradisjonell vinifikasjonsteknikk. Ikke fatlagret.

Duft av sitrus, mineraler og modne epler. Hint av smør. Saftig, frisk, og med en vedvarende ettersmak. Passer til skalldyr og fisk. Gjerne alene som en aperitiff.

Friskhet



Fylde



Passer til



Sødme



Varenummer: 1481201 | EPD-nummer: 4037032 | GTIN: 03451271002649



INFORMASJONSEIER:

Interbrands AS

PRODUSENT:

Alain Geoffroy

VAREMERKE:

Domaine Alain Geoffroy

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

www.interbrands.no/

2 produkter i databasen

Se flere produkter
fra Domaine Alain
Geoffroy

Ingredienser

Inneholder **sulfitter**.

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	Burgund
Underdistrikt	Chablis
Varegruppe	Vin
Varenummer	1481201
EPD-nummer	4037032
GTIN	03451271002649
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	10.09.2018
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>