WINEPARTNERS NORDIC AB

André Legrand Brut

Frankrike · Champagne



PRIS

269 kr

Jämförpris 359 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Druvor	Chardonnay, Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7784101

SMAKKLOCKA

Fyllighet	5
Sötma	1
Fruktsyra	10
Fatkaraktär	1

OM VINET

André Legrand Brut är en elegant champagne från hjärtat av Champagne, Frankrike. Med en ljusgul färg och en mycket frisk smak bjuder den på inslag av röda äpplen, valnötter, päron, rostat bröd och grapefrukt. Vinet är något utvecklat med en härlig fruktsyra som ger en livlig och fräsch karaktär. Den låga sötman (0,6 g/100 ml) och lätta fatkaraktären gör den torr och elegant. Serveras vid 8–10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur. Perfekt för festliga tillfällen eller som en lyxig start på middagen.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING	PER 15 CL	SOCKER
515 kcal	103 kcal	0,6 g
alkohol 497 · socker 18 kcal	alkohol 99 · socker 4 kcal	per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Winepartners Nordic AB

Detta vin har tagits fram för den svenska vinimportören Winepartners Nordic AB.

www.winepartners.se

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Winepartners Nordic AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

André Legrand Brut

Frankrike · Champagne

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ Bär ☐ Citrus ☐ Krydda ☐ Ek / fat ☐ Blommor ☐ Örter ☐ Mineral ☐ Animalisk

Anteckningar _____

SMAK

	OFFICIELL	DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1–12)											
Fyllighet	(5)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	(1)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	(10)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar _____

HELHET

Mitt betyg ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR