

FRATELLI FRANCOLI DISTILLERIE



LUIGI FRANCOLI GRAPPA BARBERA DEL PIEMONTE 41,5%

0,7 l
CHARAKTER

Typische Merkmale eines ungelagerten Grappas mit einem breiten Aromenspektrum. Leicht ätherisch mit Noten von wilden Beeren und Lakritz. Kräftig aber nicht scharf im Geschmack, rund und ausgewogen mit schöner Länge.

FARBNUANCE
kistallklar

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**
Italien

SERVIERVORSCHLAG
als Digestif

ROHSTOFF(E)
Barbera-Trester

HERSTELLUNG
Junger Grappa

ALKOHOL *
41,5 %

MARKE | PRODUZENT
Luigi Francoli

TRINKTEMPERATUR
20 °C

Prodotto e messa in bottiglia da
Distillerie Francoli Via Romagna No 20
Ghemme (NO) Italia

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Art.-Nr. 30526

Artikelnummer 30526
Inhalt VKE 0,7 l
VKE Maße 6,9 x 6,9 x 30,2
VKE Gewicht brutto 1,204
GTIN/EAN VKE 8003405000189
GTIN/EAN VPE 8003405110185

Zollpos. 22082026
Inhalt VPE 6
VPE Maße 22 x 14,5 x 32,5
VPE Gewicht brutto 7,7
VPE/Lage 26
VPE/Pal. 130

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mack-editions.de
DE-ÖKO-006