FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 30526

LUIGI FRANCOLI GRAPPA BARBERA DEL PIEMONT 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

SERVIERVORSCHLAG
als Digestif

HERSTELLUNG
Junger Grappa

MARKE | PRODUZENT
Luigi Francoli

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET
Italien

ROHSTOFF(E)
Barbera-Trester

ALKOHOL *
41,5 %

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.

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