

FRATELLI
FRANCÒLI
DISTILLERIE



**LUIGI FRANCOLI GRAPPA
RISERVA EDITION 5/41,5%
0,7 l**

CHARAKTER

Ein gut strukturierter Grappa mit Trestern der Sorten Nebbiolo, Barbero und Dolcetto des Piemonts hergestellt. Nach der Destillation reift das Destillat für mindestens fünf Jahre in großen slowenischen Eichenfässern. Anschließend nochmals drei Monate imahltank und danach nochmals 30 Tage in Limousin- und Allier-Eichenfässern. Diese Holzaromen aus den verschiedenen Gewürzen verfeinern und bereichern die bereits noble Charakteristik dieses Grappas.

FARBNUANCE

Dunkles Goldgelb

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Italien

SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif oder Digestif

ALKOHOL *

41,5 %

MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

TRINKTEMPERATUR

18-20 °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. 45136

Artikelnummer	45136
Inhalt VKE	0,7 l
VKE Maße	6,9 x 6,9 x 31,6
VKE Gewicht brutto	1,254
GTIN/EAN VKE	8003405001315
GTIN/EAN VPE	08003405140939

Zollpos.	22082026
Inhalt VPE	6
VPE Maße	22,6 x 15,1 x 32,8
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

hallo@mack-spirits.de
mack-spirits.de
DE-ÖKO-006