FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 45136

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 im Stahltank 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

SERVIERVORSCHLAG

Als Aperitif oder Digestif

MARKE | PRODUZENT

Luigi Francoli

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien

ALKOHOL *

41,5 %

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.

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