FRATELLI
FRANCOLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 52480

LUIGI FRANCOLI GRAPPA LIMOUSIN BARR.AMBRA 41,5% 2L

2 l

CHARAKTER

60% Nebbiolo, 35% Dolcetto und 5% Moscato-Trauben. Eine Mischung aus: 3 Jahre in slowenischen Eichenfässern gereifter Nebbiolo-Grappa und 8 Monate in slowenischen Eichenfässern gereifter Dolcetto- und Moscato-Grappa. Danach werden diese drei Grappe gemischt und erhalten den Feinschliff etwa 8 Monate in nicht-getoasteten Limousin Eichenfässern. Duft: klar, zart mit Noten von getoasteten Haselnüssen, Vanille, Rosinen und kandierten Früchten. Geschmack: Mild und rund, im Abgang nach Haselnüssen und tropischen Früchten. 2,0 l, 42,5% vol.

FARBNUANCE
Goldgelb leuchtend

SERVIERVORSCHLAG
als Digestif

MARKE | PRODUZENT
Luigi Francoli

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET
Italien

ROHSTOFF(E)
Vinaccia

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.

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
mus.de
DE-ÖKO-006