

FRATELLI
FRANCÖLI
DISTILLERIE



Art.-Nr. 30526

**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

kristallklar

**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.