


# Grappa Triple Casks 40%
# Bepi Tosolini

Un mélange. Les raisins rouges et les muscats maturent dans des fûts de chêne séprés. La maturation finale intervient après le mélange dans une troisième fût d'où la grappa tire son nom en frêne.

| | |
|---|---|
| N° d'art. | 105871 |
| Contenu en ml/g | 500 |
| Unité de livraison | 6 x 500 |
| Cartons 1ère couche de palettes | 19 |
| Couches par palette | 5 |
| UL par palette | 95 |

| | UNITÉ DE VENTE | UNITÉ DE LIVRAISON |
|---|---|---|
| EAN | 8009440002577 | 80094400001435 |
| Contenu en ml/g | 500 | 6 x 500 |
| Longueur en cm | 7.8 | 24.5 |
| Largeur en cm | 7.8 | 17 |
| Hauteur en cm | 32 | 33.4 |
| Poids brut en kg | 1.2 | 7.4 |
| Poids net en kg | 0.5 | 3 |

**Appenzeller Alpenbitter AG**
Weissbadstrasse 27 | 9050 Appenzell, Schweiz
T +41 71 788 37 88 | info@appenzeller.com
www.appenzeller.com