Appenzeller
Alpenbitter



Grappa Rovere Riserva 42% Bepi Tosolini

Der vornehme Grappa wird in mittelgerösteten Eichenfässern gereift. Der Trester wird direkt nach der Ernte nach der "Tosolini-Methode" destilliert, um die einzigartigen Aromen und Döfte der Früchte zu erhalten. Die durch das Holz hervorgerufnene Bernsteinfarbe verleiht diesem Grappa weiche Noten von Schokolade, Nüssen und Vanille. Am Gaumen entfaltet er ein intensives, samtiges und langanhaltendes Geschmackserlebnis.

Art.Nr.	106532
Inhalt in ml/g	500
Liefereinheit	6 x 500
LE 1. Lage	19
Lagen pro Palette	5
LE pro Palette	95

	VERKAUFSEINHEIT	LIEFEREINHEIT
EAN	8009440002591	8009440001459
Inhalt in ml/g	500	6 x 500
Länge in cm	8	24.5
Breite in cm	8	17
Höhe in cm	32	33.4
Bruttogewicht in kg	1.2	7.4
Nettogewicht in kg	0.5	3

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