

Grappa Smoked Barrique 40% Bepi Tosolini

Cette grappa est élaborée à base de raisins du Frioul sélectionnés et portés à maturation dans des fûts de chêne français. Ces derniers ont été fumés avec des feuilles de tabac kentucky de qualité italienne qui confèrent au distillat un arôme fumé fort et intense. Elle rappelle un single malt whisky aux notes épicées harmonieuses.

N° d'art.	105448
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	8009440002010	80094400001145
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	32
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