ZAFFERANA AG



Langhe DOC Baccanera
Lo Zoccolaio

Frischer, angenehmer und voller Geschmack. Anklang von dunklen Waldfrüchten und roten Pflaumen. Im Gaumen rund, weich und harmonisch mit feinen Tanninen und langem Nachhall. Zusätzlich intensive Holzaromen im Abgang. 18 Monate in französischen Barriques gelagert.

Art.Nr.	100999
Inhalt in ml/g	750
Liefereinheit	6 x 750
LE 1. Lage	16
Lagen pro Palette	8
LE pro Palette	80

Herkunft	Italien
Produzent	Cascina Lo Zoccolaio
Traubensorte	Barbera, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo
Genuss	schwere Vorspeisen, dunkles Fleisch, Wild, mittelweicher Käse
Farbe	tiefes Rubinrot
Lagerfähigkeit	7 Jahre
Serviertemperatur	18°C

	VERKAUFSEINHEIT	LIEFEREINHEIT
EAN	8005415037933	
Inhalt in ml/g	750	6 x 750
Länge in cm	8.5	26.5
Breite in cm	8.5	17.5
Höhe in cm	30	30.5
Bruttogewicht in kg	1.6	9.9
Nettogewicht in kg	0.75	4.5

Zafferana AG
Weissbadstrasse 27 I 9050 Appenzell, Schweiz
T + 41 71 788 37 90 I info@zafferana.ch
www.zafferana.ch

Allergene:

Sulfit

Zafferana AG
Weissbadstrasse 27 I 9050 Appenzell, Schweiz
T + 41 71 788 37 90 I info@zafferana.ch
www.zafferana.ch