ZAFFERANA AG



Barbera d'Alba DOC Suculé
Lo Zoccolaio

Lang anhaltende, gehaltvolle Duftnote mit Aromen nach Rosen, schwarzen Kirschen, Cassis, Vanille und anderen Gewürzen. Ausgewogene Struktur, feine Tannine, mit schöner eingebundener Säure. Wirkt frisch, samtig, harmonisch und intensiv. 18 Monate im Barrique ausgebaut.

Art.Nr.	104032
Inhalt in ml/g	750
Liefereinheit	6 x 750
LE 1. Lage	16
Lagen pro Palette	5
LE pro Palette	80

Herkunft	Italien
Produzent	Cascina Lo Zoccolaio
Traubensorte	Barbera
Genuss	gekochtes Rindfleisch, Schmorbraten, Roastbeef, Pasta, mittelweicher Käse
Farbe	tiefes, kräftiges Rubinrot
Lagerfähigkeit	7 Jahre
Serviertemperatur	18°C

	VERKAUFSEINHEIT	LIEFEREINHEIT
EAN	8005415035021	8005415035397
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