MATTEI

Für die Herstellung von L.N. Mattei Cap Corse Réserve Quinquina wird ein hervorragender Likörwein verwendet. Im Unterschied zu anderen Aperitifs, wird diese Wein-Basis stärker von floralen Noten geprägt. Für den Likörwein werden zwei in der Region Cap Corse heimische Rebsorten verwendet: Muskateller und Vermentinu. Die Süße stammt gänzlich aus dem Traubenmost, der als Basis des Mistelle dient.

Der Cap Mattei Grande Réserve Quinquina Rouge ist ein intensiver und gleichzeitig auch ein eleganter Aperitif. Florale Noten verwöhnen am Anfang den Gaumen, gefolgt von einem aromatischen und bitteren Geschmack von Kakao und Chinin. Das Finish ist langanhaltend und würzig.

Bei Cap Mattei trinkt man den Quinquina rouge am liebsten als Capo Spritz mit Schaumwein oder aufgegossen mit Sodawasser. Er gibt aber auch eine hervorragende Basis für Cocktails ab und kann im Negroni wahlweise den Campari oder roten Vermouth vertreten. Seine Vielseitigkeit lädt zum experimentieren ein.

L.N. MATTEI Cap Corse Grande Réserve Quinquina Rouge

Arikel Nr.	1767
Füllmenge	750 ml
Alkoholgehalt	17 % vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3268140000121
Gewicht Flasche	1,5 kg
EAN-Code Karton	-
Gewicht Karton	10 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	76
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	keine
Allergene	Enthält Sulfite und Nüsse
Hersteller & Importeur	SA La Distillerie – Siren 321 640 625 – 15 bd Général De Gaulle, Korsika, Frankreich

PEROLA
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299
90765 Fürth

Tel.: 0911 32244584
Fax: 03212 1323623

Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu