



2008 entschied der bekannte italienische Bartender Giancarlo Mancino, dass er nicht länger mit den immergleichen Produkten und Aromen arbeiten wollte. Seine Negronis, Martinis und Manhattans sollten etwas Besonderes werden: aufregend und neu, ohne ihre klassischen Wurzeln zu vergessen.

Der Weg dahin: ein Vermouth, hergestellt in Handarbeit in einer kleinen, italienischen Familienbrennerei, nach klassischen Rezepten aber mit Aromen, die es so noch nicht gibt.

Der Kopi Vermouth ist eine Melange aus den italienischen Weißweinen Arneis, Trebbiano, Fiano sowie indonesischen Kaffeebohnen. Die verwendeten Robusta Bohnen aus Java werden handverlesen und anschließend in Neapel geröstet. Sein aufregendes Kaffeearoma kommt besonders gut im Highball mit Tonic Water zur Geltung.

Mancino Kopi Vermouth

Artikel Nr.	4002
Füllmenge	500ml
Alkoholgehalt	17% vol.
Kartoninhalt	12 Flaschen
EAN-Code Flasche	8000648002482
Gewicht Flasche	1.2 Kilogramm
EAN-Code Karton	68000648002484
Gewicht Karton	15.5 Kilogramm
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	8
Lagen pro Palette	4
Kartons pro Palette	32
Herkunftsland	Italien
Farbstoffe	Ja
Allergene	enthält Sulfite
Hersteller & Importeur	La Canelles s.r.l. Frazione S. Vito, 81/f, 14042 San Vito, Calamandrana AT Italien

