

BARSOL[®]

PISCO

Der Pisco BARSOL Mosto Verde Quebranta entsteht aus partiell fermentierten, peruanischen Quebranta-Trauben. Die Mosto Verde Herstellungsmethode benötigt besonders viele Trauben (bei BARSOL 10kg pro Flasche!), da der Alkoholgehalt des "grünen Mosts" niedriger und somit die Ausbeute geringer ist.

Der extravagante Ansatz zahlt sich aus: BARSOL Mosto Verde Quebranta wartet mit feinsten Aromen von weißer Schokolade, Mandel, Zitrusfrucht, sowie einer leichten Würze auf. Am Gaumen überzeugt der Pisco mit einem milden Fruchtgeschmack und seinem leichten Abgang.

BARSOL Mosto Verde Quebranta ist mit seiner feinen Traubennote eine exzellente Wahl für klassische Pisco-Drinks, doch auch pur weiß der sehr milde, elegant fruchtige Pisco sehr zu überzeugen.

Aroma: Subtiles, zitruslastiges Aroma mit nussigen Noten. Trockenes Mundgefühl.

BARSOL Mosto Verde Quebranta Pisco

Artikel Nr.	717	
Bezeichnung des Lebensmittels		
Füllmenge	700 ml	
Alkoholgehalt	41,8 % vol.	
Kartoninhalt	6	
EAN-Code Flasche	7750323000135	
Gewicht Flasche	1,3 kg	
EAN-Code Karton	17750323000132	
Gewicht Karton	8,8 kg	
Palettenkonfiguration:	Europalette	Blockpalette
Kartons pro Lage	19	23
Lagen pro Palette	5	5
Kartons pro Palette	95	115
Herkunftsland	Peru	
Farbstoffe	keine	
Allergene	keine	
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth Deutschland	

