

# BARSOL®

## PISCO

BARSOL Pisco entsteht in der ca. 100 Jahre alten Bodega San Isidro in Perus Bundesstaat Ica, der als Geburtsstätte des südamerikanischen Traubenbrands Pisco gilt. BARSOL zählt zu Perus Top-Marken im anspruchsvollen Exportmarkt und nimmt auch in Deutschland in Gastronomie und Handel eine führende Stellung ein.

Dieser BARSOL Pisco entsteht aus Quebranta-Trauben. Quebranta ist Perus populärste Rebsorte für die Pisco-Herstellung und zeichnet sich durch ihren hohen Zuckergehalt und ihr mildes, feines Aroma aus. Pisco aus der Quebranta-Traube macht in Peru etwa 80% der Gesamtproduktion aus und ist der Pisco der Wahl für den Cocktailklassiker Pisco Sour.

BARSOL Quebranta präsentiert an der Nase ein leichtes, spritziges Bouquet aus Traube, Zitrusfrüchten, Reiswein und Hefe. Am Gaumen tritt er mild und rund auf, mit Noten von Trauben, Pekannüssen und Zitrusfrucht. Mit seiner dezenten Säure wirkt er äußerst erfrischend.

Der vielfach prämierte BARSOL Pisco ist dank seines feinen, eleganten und ausgewogenen Aromas die perfekte Basis für Pisco Sour und weitere Pisco-Drinks.

### BARSOL Quebranta Pisco

Artikel Nr.	988
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Pisco)
Füllmenge	4000ml
Alkoholgehalt	41,3% vol.
Kartoninhalt	Flaschen
EAN-Code Flasche	7750323000036
Gewicht Flasche	5,2kg
EAN-Code Karton	17750323000033
Gewicht Karton	21kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	9
Lagen pro Palette	6
Kartons pro Palette	54
Herkunftsland	Peru
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

