



VILLE D'ARFANTA

GRAN CUVÉE
VINO SPUMANTE
BRUT

COD. 690070010

REBSORTE(N)

Selezione di uve bianche

ANBAUREGION

Italien

CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt: 11% - Restzuckergehalt: 10 - 12 g/l

BESCHREIBUNG

Leuchtender, strohgelber Schaumwein mit grünlichen Lichtreflexen. Die Perlage ist lebendig, fein und langanhaltend, an der Nase intensiv und rund mit einem Hauch von frischem Apfel und Pfirsich. Feiner Geschmack, frisch und weich auf dem Gaumen.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Hervorragend als Aperitif und zu Fischgerichten.

SERVIERTEMPERATUR

7 - 9 °C

VERWENDUNGSBESTIMMUNG

Das Produkt ist für Kinder/Jugendliche unter 18 Jahren und Risikogruppen (Alkoholiker, Allergiker, usw.) nicht geeignet. Enthält Sulfite.



Barcode Karton	Barcode Flasche
8010719007339	8010719007322
Volumen	Flaschen pro Karton
75 cl	6
Kartons pro Euro Palette	Kartons pro Lage
84	14
Lagen pro Palette	
6	