



ZAFFERANA AG



Barolo DOCG Lo Zoccolaio

Körperreich, lang anhaltend mit einem Hauch von reifen Früchten, Leder und feine Gewürznoten. Weich, harmonisch und warm. Mit aromatischem, langem Abgang. 36 Monate im Barrique ausgebaut.

Art.Nr.	101046
Inhalt in ml/g	750
Liefereinheit	6 x 750
LE 1. Lage	10
Lagen pro Palette	8
LE pro Palette	80

Herkunft	Italien
Produzent	Cascina Lo Zoccolaio
Traubensorte	Nebbiolo
Genuss	Wildgerichte, dunkles Fleisch, piemontesische Küche, Hartkäse
Farbe	tiefes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen
Lagerfähigkeit	10-12 Jahre
Serviertemperatur	18°C

	VERKAUFSEINHEIT	LIEFEREINHEIT
EAN	7640101614206	8005415043002
Inhalt in ml/g	750	6 x 750
Länge in cm	7.5	33
Breite in cm	7.5	27
Höhe in cm	30.5	19
Bruttogewicht in kg	1.45	9.3
Nettogewicht in kg	1.45	8.7

Zafferana AG

Weissbadstrasse 27 | 9050 Appenzell, Schweiz
T + 41 71 788 37 90 | info@zafferana.ch
www.zafferana.ch

Allergene:

Sulfit
