

## Cellini Grappa Oro 3 annate invecchiata



Verkostungsnotiz: Helle Bernsteinfarbe mit komplexen Aromen von frischen Früchten, Gewürzen, Vanille und Gebäck. Am Gaumen rund, vollmundig und fruchtig. Weinbereitung: Aus verschiedenen Rebsorten in Venetien hergestellt, reift er 3 Jahre in Holzfässern, was ihm seine Farbe und vielschichtige Aromen verleiht.

Artikelnummer	51027
Artikelname	Cellini Grappa Oro 3 annate invecchiata
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Cellini
EAN-Code	8005829000080
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	38%
Inhalt	0.7 L
Herkunftsland	Italien
Typ	Grappa