

# KVLT BIRNE

- Frucht/Obstsorte:** Williamsbirne, Kernobst
- Herkunft:** Wallis (CH), Vinschgau (I), Steiermark (A)
- Alkoholvolumen:** 43 %
- Serviertemperatur:** 16° - 18° C
- Gebindeeinheit:** 1er Karton  
3er Karton  
6er Karton  
4er Karton (nur 0,05 l)



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
413171	0,7		4050814009931	20,5 x 10,0 x 9,5	1400
413131	0,35		4017869103434	17,5 x 7,5 x 7,5	740
413151	0,05		4017869103441	10,5 x 4,0 x 3,9	180
413181	3,0		4050814010241	44,0 x 23,0 x 6,5	5300

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieser Brand ist ausgerichtet auf das primäre Fruchterlebnis im Glas. Alle Früchte stammen von ausgesuchten Hochlagen und werden ohne Stiele und Kerngehäuse verarbeitet. Die Cuveé der verschiedenen Provinzen – 30% Wallis, 30% Vinschgau und 40% Steiermark – garantiert ein fruchtiges, duftiges und lang anhaltendes Fruchtaroma.

## ARGUMENTATION

Für junge Leute als Einstieg in den Obstbrand. Leicht verständlich soll er den Genießer an das Produkt heranführen. Pur oder in Cocktails mit Süsse/Säure-Verhältnis (süßer Vermouth, Bitters, auch Maraschino).

## SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.



**DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.**