

KVLT PFLAUME

| | |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Frucht/Obstsorte: | Zwetschgen, Mirabellen, Großsteinobst |
| Herkunft: | Franken (D), Rheinhessen (D), 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 |
|-------------|----------|-------------|---------------|--------------------------|--------------|
| 413173 | 0,7 | | 4050814009931 | 20,5 x 10,0 x 9,5 | 1400 |
| 413133 | 0,35 | | 4017869103472 | 17,5 x 7,5 x 7,5 | 740 |
| 413153 | 0,05 | | 4017869103489 | 10,5 x 4,0 x 3,9 | 180 |
| 413183 | 3,0 | | 4050814010258 | 44,0 x 23,0 x 6,5 | 5300 |

PRODUKTBESCHREIBUNG

Dieser Brand ist ausgerichtet auf das primäre Fruchterlebnis im Glas. Eine Cuveé aus 40 % Fränkischen Spätzwetschgen, 40 % Mirabellen aus Rheinhessen und 20 % Kriecherln aus der Steiermark garantieren diesen Geschmack.

ARGUMENTATION

Für junge Leute als Einstieg in den Obstbrand. Leicht verständlich soll er den Genießer an das Produkt heranführen. Pur oder als Cocktail mit Vermouth oder Winterlikör.

SENSORIK

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



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.