

KOCH - MEZCAL ESPADÍN ANCESTRAL


KOCH[®]
EL MEZCAL
DE OAXACA



Mezcal Blanco/Joven
Agave: Maguey Espadín
Maturazione: 7-9 anni
Prodotto artigianalmente a Sola de Vega, Oaxaca
Doppia distillazione in alambicco di terracotta
Metodo di produzione: ancestrale

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Aromi: lunga persistenza di fiori d'arancio e cannella, con note di cuoio vecchio e cedro.

Al palato: di medio corpo, con note minerali e leggero tè chai. Una consistenza setosa con sapore di zucchero filato e un lungo finale di burro di mandorle.

ALC: 47 % vol.
(gradazione alcolica variabile in quanto prodotto artigianale)

PROVENIENZA: Messico
PRODUZIONE: Sola de Vega, Oaxaca

FORMATI DISPONIBILI: 70 cl

EAN E CODICE PRODOTTO:

Bottiglia: 7503021076021

Cartone 70x6: 27503021076025

Codice: 16085

PALLETIZZAZIONE:

Bt x Ct	Ct x Strato	Strati x Plt	Ct x Plt
6	28	5	140

SPECIFICHE PRODOTTO			
NOME PRODOTTO		CATEGORIA	
FORMATO BOTTIGLIA		ABV	
SITO DISTILLERIA		PAESE D'ORIGINE	

INGREDIENTI	
DESCRIZIONE E NOTE DEGUSTATIVE	
ADATTO A	☐ VEGANO ☐ VEGETARIANO
ALLERGENI	
COLORE	
UNITÀ DI ALCOOL PER BOTTIGLIA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
	PER 100
Energia (k/kcal)	
Grassi (g)	
di cui saturi (g)	
Carboidrati (g)	
di cui zuccheri (g)	
Proteine (g)	
Sale (g)	

PACKAGING			
ARTICOLO	MATERIALE	TIPO	PESO
BOTTIGLIA			
TAPPO			
CARTONE			
ETICHETTA FRONTALE			
RETRO ETICHETTA			

PRODOTTO COMPLETO			
ARTICOLO	BOTTIGLIA	CARTONE	ASTUCCIO
ALTEZZA			
DIAMETRO			
LARGHEZZA			
LUNGHEZZA			
PESO			
EAN CODE			

PALLETIZZAZIONE		
ARTICOLO	EPAL	ALTRO
MISURA		
STRATI		
CARTONI PER STRATO		
TOTALE CARTONI		
TOTALE BOTTIGLIE		
PESO		