



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



## Gran Cucina Marsala Fine Art.-Nr.: 53 82 11

|                  |  |
|------------------|--|
| HERKUNFTSLAND:   | Italien  |
| ANBAUGEBIET:     | Marsala Fine, Sizilien                             |
| ERZEUGER:        | Baglio Curatolo Arini 1875 S.r.l.                  |
| KLASSIFIZIERUNG: | DOC  |
| HERSTELLUNG:     | Mindestens 1 Jahr im Eichenholzfass gereift.       |
| BEURTEILUNG:     | Ausgesucht würziger Marsala „Tipico per Cucina“.   |
| MENÜEMPFEHLUNG:  | Als Aperitif, zum Dessert und für die feine Küche. |
| TRINKTEMPERATUR: | Zimmertemperatur                                   |
| ANALYSE:         | <i>Alkoholgehalt: 17,0% vol.</i>                   |

Tipico per Cucina. Ob Scaloppine al Marsala, Tagliatelle Siciliana oder Zabaione – einige der berühmtesten Gerichte der italienischen Küche verlangen nach Marsala. Gran Cucina ist der Marsala für die feine „Cucina Italiana“. Sein harmonisch - weicher Geschmack und sein wunderbar würziges Aroma machen Gran Cucina zu einem Muss in jeder Küche. Mit der traditionellen, italienischen Landküche auf dem Etikett macht Gran Cucina selbst dem unerfahrenen Hobbykoch unmissverständlich klar, was dieser Marsala Fine ist: Tipico per Cucina.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE