

# MANDARINE NAPOLÉON

## TASTING NOTES

<b>Farbe</b>	Bernstein
<b>Nase</b>	Reines Mandarinen-Bouquet in der Nase mit würzigen und pikanten Noten
<b>Gaumen</b>	Intensiver Mandarinen-geschmack mit dezenten Cognac-Aromen
<b>Abgang</b>	Lang anhaltend mit ausgeprägten fruchtigen Noten



## PRODUKT-INFORMATIONEN

Für die Herstellung von Mandarine Napoléon werden nur Mandarinen aus den besten Obstgärten in Sizilien und Valencia verwendet. Im September beginnt die Ernte, wenn die ersten Mandarinen reif genug sind, um gepflückt zu werden. Traditionell dauert die Ernte bis zum Februar des folgenden Jahres, wenn die letzten Früchte gesammelt werden. Für eine Flasche Mandarine Napoléon benötigt man 10 kg. Mandarinen.

Mandarine Napoléon kann pur getrunken werden, auf Eis, in Cocktails oder gemixt zu einem erfrischenden Longdrink.

## PRODUKTE DATEN

<b>Abfüllung</b>	Flasche 70 cl		
<b>Alkoholgehalt</b>	38 %		
<b>Marke</b>	Mandarine Napoleon		
<b>Herkunft</b>	Belgien		
<b>Artikel Nr.</b>	3540003		
<b>Verpackung</b>		<b>EAN Nr. Einheit</b>	8710625700026
<b>Gebinde</b>	Karton à 6	<b>EAN Nr. Gebinde</b>	8710625400124