

Whisky TER Lignum

Maturato in 3 legni

Gusto: Al naso è maltato, fine, elegante e sfumato, con note di prugne mature. Al palato È robusto, complesso, fruttato e quasi dolce. Qui il rovere tostato esprime al meglio le sue caratteristiche von note di vaniglia dolce-speziata e sentori di cocco. Nel finale, si mescolano leggere note di cioccolato fondente con sfumature di menta fresca. Questa straordinaria caratteristica è dovuta al larice, la cui resina garantisce un piacere duraturo.

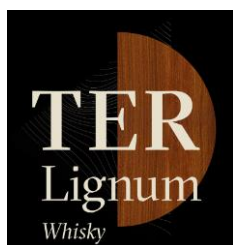
Particolarità: Tre diversi tipi di legno sono il segreto del suo gusto ineguagliabile: TER Lignum matura in botti di ciliegio, rovere e larice. Tre tipi di legno che affondano le loro radici nelle foreste native di Birra FORST. TER Lignum brilla di un colore dorato e delizia la vista con le sue tonalità scure, tendenti all'ambra. Osservandola più da vicino, si nota una sfumatura rossastra dovuta al legno di ciliegio.

Bicchiere consigliato: TER Lignum bicchiere Whisky

Temperatura di servizio: Temperatura ambientale 18° C

Dati base:

Produttore	Roner SpA Distillerie – Via J.v. Zallinger, 44, I-39040 Termeno Alto Adige – Italia
Tipo di Whisky	Single Malt Whisky
Invecchiamento	5 anni in botti di barrique
Colore/ Limpidezza	Brillante, ambrato, lieve tonalità rossastra
Nota olfattiva	Brioso, affumicato e duraturo, aromi di prugne e malto maturi, nota amaro
Gusto	Forte, complesso, fruttato, quasi dolce, con sentori di vaniglia dolce-speziata e cocco
Retrogusto	Robusto, nobile, persistente, note di cioccolato amaro con sfumature di menta fresca
Tipo di botti	Maturato in botti di ciliegio, rovere e larice
Ingredienti	Orzo maltato, acqua, lievito
Gradi alcolici	alc. 40 % vol.



Allergene

A causa dell'utilizzo dell'orzo nel processo di produzione e maturazione, il whisky TER Lignum contiene glutine.

Nota: come per quasi tutti i distillati, il glutine viene generalmente eliminato durante il processo di distillazione. Ciò significa che il whisky è spesso sicuro per le persone affette da celiachia. Tuttavia, il prodotto di partenza contiene orzo.

OGM

Gli ingredienti del prodotto **non** contengono organismi geneticamente modificati (OGM).

Conservazione

Conservare a temperatura ambiente

Unità di vendita:

Descrizione	Codice articolo	Contenuto (l)	Peso ca. (kg)	EAN - Code			Da consumarsi preferibilmente entro(mesi)
				Bottiglia	Confezione	Cartone	
Bottiglie vuote a perdere							
Bottiglia OW 0,70 l	1907	0,7	1,40	8004613000602	8004613000626	8006413000619	(6)

Dati tecnici:

Tipo di contenitore	Imballaggio	Confezione (bottiglia)					Unità di vendita (Cartone)				
		Ø / Largh. (mm)	Lungh. (mm)	Alt. (mm)	Peso vuoto (g)	Peso pieno(g)	Largh. (mm)	Lungh. (mm)	Alt. (mm)	Confezione per unità (pezzi)	Peso vuoto (kg)
Bottiglia vuota a perdere											
OW 0,70 l x 6	Cartone	85,00	85,00	225	750	1.400	92	95	223	1	-

Nota: Per tutto quanto non espressamente indicato si rimanda alle disposizioni di legge vigenti.

Unità di trasporto:

Il whisky TER Lignum è disponibile nel FORST-Online-Shop, nel FORST Shop, in negozi specializzati selezionati e nella gastronomia.

Per l'acquisto online, le unità di spedizione sono dotate di un imballaggio speciale („Savebox”) che garantisce un trasporto sicuro.

Info riciclo:

Bottiglia	GL70 (raccolta vetro)
Tappo	FOR50 (raccolta differenziata)
Capsula	PVC3 (raccolta plastica)
Astuccio	PAP21 (raccolta carta)

Verifica le disposizioni del tuo Comune.



BIRRA FORST SPA
Via Venosta. 8
I-39022 Forst/Lagundo (BZ)
Tel.: +39 0473 260111 - Fax: +39 0473 448365
e-mail: info@forst.it