

EXPERTISE

Art. 24305

MAZZETTI

Grappa Classica

ANBAULAND	Italien
REGION / LAGE	Region Piemont
REBSORTE (N)	Mischung aus frischen, feuchten Trestern bester Piemonteser Traubensorten
GESCHMACK	Frisch, knackig, weich
VINIFIKATION	Vakuumdestillation in einer Brennblase. Diskontinuierlich. Die Cuvée wird aus den einzelnen Chargen zusammengestellt.
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Delikater und feiner Duft.
EMPFEHLUNG	Genießen Sie einen milden Grappa nach einem üppigen, guten Essen oder als Schuss in Espresso oder Kaffee (Caffé coretto).
SERVIERTEMP.	15 - 17 °C
INFO	Grappa heißen die Tresterbrände Italiens. Sie werden aus den Kelterrückständen bei der Weinherstellung destilliert und haben sich aus den einfachen Winzerschnäpsen früherer Zeiten entwickelt. Die Trauben werden gekeltert und während der Most in die Weinherstellung wandert, werden die Rückstände, also Kerne, Schalen vergoren und destilliert. Die Unterschiede der Regions-Grappa ergeben sich vor allem aus den verschiedenen Traubensorten.



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	40 % vol
---------	----------

Inhalt / Fl. je Karton	0,5 L	6
-------------------------------	-------	---

EAN FI.	8006050090543
----------------	---------------