

MAZZETTI D'ALTAVILLA

Grappa di Chardonnay

URSPRUNG	Italien – Piemont Piemont – Basso Monferato
REBSORTE (N)	Chardonnay
GESCHMACK	Sehr gefällig mit guter Struktur.
PRÄMIERUNG	
CHARAKTER	Der rebsortenreine Grappa di Chardonnay wird aus den gepressten Schalen von Chardonnay-Trauben destilliert. Vielschichtiges Bukett mit dezenter Fruchtnote und Aromen von gerösteten Haselnüssen.
EMPFEHLUNG	Espresso oder Kaffee mit „Schuss“ (Caffé Coretto) oder nach einem üppigen, guten Essen
SERVIERTEMP.	16 - 18 °C
INFO	Die Chardonnay Trauben aus deren Trester dieser Grappa hergestellt wird, stammen aus einer Einzellage in Piemont („Singolo Vitigno“). Klima und Böden in der Region Basso Monferato sind ideal für den Anbau der klassischen Weißweitraube.



ANALYSE



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

Alkohol	43 %
Inhalt / Fl. je Karton	0,7 L 3
EAN FI.	4008077242930