

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Mazzetti 3.0 BARRICATA – Grappa Invecchiata Spirituose aus Italien



© 2017 Cantina24

Erzeuger und Abfüller: Mazzetti d'Altavilla - Viale Unità D'Italia 2 -
15041 Altavilla Monferrato (AL) - Italia - +39 0142 926147

Grundlage: Ausgewählte, frische und noch feuchte Weintrester von
den edelsten piemontesischen Weintrauben.

Destillation und Verfeinerung: Diskontinuierliches Verfahren in
Kupfer-Brennblasen, die mittels Dampf indirekt befeuert werden.
Anschließend Lagerung in Edelstahlbehältern für drei Monate und
noch für zwölf 12 Monate in Kastanien- und Eichenholzfässern.

Die Nase: Ausgewogen und raffiniert. Noten von Kakaobutter und
süßer Vanille.

Am Gaumen: Süßlicher Eindruck. Hervorragend ausbalanciert mit
einem Beigeschmack von Mandelpaste (Marzipan) und ungerösteten
Trockenfrüchten.

Optimale Trinktemperatur: Zwischen 20 und 22°C in einem guten
Grappaglas.

Servierempfehlung: Zum Abschluß eines jeden Menüs.

Alkoholgehalt: 40 % Vol.

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel

Pideritplatz 2

32825 Blomberg

Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.