

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Mazzetti 3.0 ALTOGRADO – Grappa Riserva

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: Sorgfältig 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: Harmonisches und elegantes Bukett mit Aromen von Gewürzen und Tabak.

Am Gaumen: Herausragende Balance. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis entsteht durch Noten von getrockneten Früchten, Vanille und Nuss. Der hohe Alkoholgehalt fügt sich ideal in das Gesamtbild dieser Grappa ein.

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

Servierempfehlung: Zum Abschluß eines jeden Menüs.

Alkoholgehalt: 51,4 % Vol.

Impressum
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 0049 5235 97473

Protection of minors: We deliver this article only to adults of unlimited legal capacity and reserve the right to demand appropriate proof of age. The data required for the order, such as name, address, etc., must be provided in full and truthfully.