



Mazzetti 3.0 Altogrado – Grappa Riserva

Erzeuger und Abfüller: Mazzetti d'Altavilla

Viale Unità D'Italia 2 - 15041 Altavilla Monferrato (AL) - Italia - +39
0142 926147

Land: Italien

Region: Piemont

Alkoholgehalt: 51,4 % Vol.

Menge: 0,7 Liter



© 2017 Cantina24

Die 3.0 ALTOGRADO ist eine kräftige Grappa, die aus ausgewählten, frischen und noch feuchten Weintrestern von den edelsten piemontesischen Weintrauben gebrannt wird. Ihren Namen hat sie von ihrem überaus hohen Alkoholgehalt.

Sie wird in einem Kupferbehälter unter Vakuum destilliert, in Edelstahlbehältern für mindestens drei Monate verfeinert und anschließend für 12 Monate in Kastanien und Eichenholzfässern gelagert.

Sensorische Charakteristik: *Am Gaumen eine 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.*

In der Nase besticht die ALTOGRADO durch ein harmonisches und elegantes Bukett. Man kann Aromen von Tabak und Gewürzen wahrnehmen.

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
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.