

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Mazzetti Grappa SEGNI di Tradizione Riserva Spirituose aus Italien

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



Der SEGNI ist ein aromatischer Grappa, der durch eine sehr originelle Methode der Alterung in Holzfässern hergestellt wird.

Der SEGNI wird mit einem besonderen Verfahren hergestellt. Dabei wird der Grappa über einen Zeitraum von 5 Jahren in verschiedenen Holzfässern aus unterschiedlichen Holzarten gelagert.

Diese Methode der Alterung gibt dem SEGNI die Möglichkeit, einerseits die verschiedenen Aromen gut zu konzentrieren und dabei andererseits insgesamt die Glätte seines Charakters beizubehalten.

Die Nase: Hat ein aromatisches und komplexes Bouquet. Duft von Sauerkirsche, Brombeere, Vanille und aromatischen Kräutern.

Der Mund: Hat einen sehr eleganten und glatten Geschmack, der das Ergebnis der Lagerung in den verschiedenen Holzfässern wiedererkennen lässt.

Optimale Trinktemperatur: 15° - 18°C in einem guten Grappa Glas.

Alkoholgehalt: 43 % 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.