



## Mazzetti Grappa di Barbera



© 2010 Cantina24

**Erzeuger und Abfüller:** Mazzetti d'Altavilla

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

**Land:** Italien

**Region:** Piemont

**Alkoholgehalt:** 43 % Vol.

**Menge:** 0,7 Liter

*Diese Grappa wird durch ein diskontinuierliches Verfahren in Kupfer-Brennblasen, die mittels Dampf indirekt befeuert werden, gebrannt.*

**Die Nase:** *Kräftiger aus ausgewogener Duft mit Tönen von Pflaumen, Brombeeren und Gewürzen. Warm und harmonisch.*

**Der Mund:** *Geschmack hat zusätzliche Noten von Frucht und Gewürzen. Leicht zu trinken.*

**Optimale Trinktemperatur:** 15° - 18°C in einem guten Grappaglas.

### **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.