



Mazzetti 1789 Grappa di Barolo – Bourbon Cask Finish

Spirituose aus Italien

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



Grundlage: Aus dem Trester von Nebbiolo-Trauben, die aus dem Gebiet der gleichnamigen Bergstadt in der Nähe von Alba stammen, wird eines der symbolischen Destillate des UNESCO-Gebiets der Weinlandschaften Langhe-Roero und Monferrato gewonnen: Grappa di Barolo.

Herstellung: Dieses Destillat wird über 18 Monate in Eichenfässern gereift und nimmt somit die für ein Riserva typischen Eigenschaften von Farbe und Aromen an, wobei würzige, geröstete und getrocknete Fruchtnoten hervorgehoben werden. An diesem Punkt trifft der Grappa di Barolo auf den sensorischen Charme des amerikanischen Bourbon Whisky mit dem Ziel, eine einzigartige und überraschende Verbindung zu schaffen: Ein piemontesischer trockener wird in Fässer gefüllt, die zuvor zur Alterung von Bourbon Whisky genutzt wurden. Der Grappa di Barolo setzt nun seine Verfeinerung fort und erwirbt außergewöhnliche Noten, die in der Lage sind, die unverwechselbare Persönlichkeit dieses 100% piemontesischen Destillats auf einzigartige und unnachahmliche Weise zu stärken.

Sensorische Charakteristik: In der Nase feine Noten von Trockenfrüchten und Gewürzen. Am Gaumen ausbalanciert, besonders weich und würzig. Insgesamt eine symbolische Brücke zwischen den USA und dem italienischen Weinbaugebiet Piemont

Alkoholgehalt: 43 % Vol.

Impressum:
Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473