

CANTINA24 – LEBEN SIE DOCH MAL AUF UNSERE ART!



Mazzetti Grappa Riserva 18.46 di Barbera e Dolcetto Spirituose aus Italien

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



Eine einzigartige Grappa, die man nur sehr schwer beschreiben kann, weil man ganze Bücher füllen könnte. Der Piemont ist nicht nur für seine ausgezeichneten Weine bekannt, sondern besonders in Italien auch für seine Grappa. Der RISERVA 18.46 ist das Ergebnis einer sehr langsamen Destillation von sehr edlen piemontesischen Weintrauben. Dieser hochwertige Grappa wird zunächst für 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche gelagert, um ihm die Zeit zu geben, einen richtigen Ausgleich zu finden. Danach kommt er zum Ruhen für 6 Monate in Kastanienfässer. Hier findet dieser Grappa seine Harmonie. Insgesamt beträgt seine Alterung 18 Monate. Und nur 46 Fässer sind für diesen Vorgang vorhanden = RISERVA 18.46. Diese Grappa ist die reine Wonne!

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.