



## Mazzetti Grappa di Moscato Invecchiata



**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

*invecchiato, invecchiata (adj.) = gealtert*

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

**Jahrgang:** 1 - 4 Jahre in Barrique-Fässern (hergestellt aus italienischer Akazie) gelagert.

**Rebsorte:** *Trester der Moscato-Traube aus dem Gebiet "Canaliese."*

**Die Nase:** *Hat ein bedachtes und aromatisches Bouquet. Man kann förmlich den Weinstock riechen. Feine Nasen nehmen Rosen, Veilchen, Pfirsiche und Gras wahr.*

**Der Mund:** *Hat einen angenehm ausgeglichen Geschmack und ist dabei sehr aromatisch und weich. Insgesamt ein erstaunlicher Mix aus Blumen-, Frucht- und Kräuternaromen.*

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

**Das Bild auf dem Etikett, das diese Grappa begleitet, stammt von dem aus Alba stammenden Maler Giorgio Borgogno und hat den Titel "Casolare a S. Giovanni dei Govoni".**

### 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.