

## Mazzetti Grappa 3.0 Morbida



Perfekte Match für alle, die es samtig und herrlich unkompliziert mögen. Bei dieser Kreation aus dem Hause Mazzetti d'Altavilla ist der Name absolut Programm: „Morbida“ steht im Italienischen für weich, sanft und harmonisch. Die Basis bildet der frische Trester von zwei absoluten Parade-Rebsorten des Piemonts: der aromatischen Moscato-Traube und der eleganten Brachetto-Traube. Schon beim ersten Schnuppern strömt dir ein super einladendes, florales Bouquet entgegen. Hier treffen frische Noten von weissen Blüten auf die einladende Süsse von hellen Früchten. Am Gaumen ist diese Grappa die pure Eleganz – extrem weich, rund und ganz ohne brennenden Nachgeschmack. Dank der modernen, schonenden Destillation bleiben die fruchtigen Nuancen komplett lebendig.

Artikelnummer	00112
Artikelname	Mazzetti Grappa 3.0 Morbida
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	30%
Inhalt	0.7 L
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Typ	Grappa

Zutaten

Oltre il Vallo“ hat eine bernsteinfarbene Farbe und zeichnet sich durch seinen weichen und runden Geschmack aus. Zu Beginn ist es eine Explosion von Düften, die mit Traubenschalen, Johannisbeeren, Trockenfrüchten und Mandeln beginnen. Nach einer Weile wei

Qualitätsmerkmale

Vegan