

## Mazzetti Grappa 3.0 Bariccata



Schon im Glas verrät der warme, goldene Farbton, dass diese Grappa etwas ganz Besonderes ist: Die Grappa 3.0 Barricata bringt eine wunderbare Tiefe und Eleganz mit, die sofort Lust auf den ersten Schluck macht. Basis für dieses fassgereifte Highlight aus dem Hause Mazzetti d'Altavilla ist der Trester zweier absoluter Charakter-Rebsorten des Piemonts: der seltenen, hocharomatischen Ruchè und der eleganten Barbera. In der Nase entfaltet sich ein herrlich einladendes, warmes Bouquet, bei dem reife Früchte, feine Vanille und eine dezente, edle Holznote perfekt ineinandergreifen. Am Gaumen zeigt sich die Barricata von ihrer besten Seite – extrem rund, harmonisch und samtig weich, ganz ohne die typische Schärfe.

Artikelnummer	00113
Artikelname	Mazzetti Grappa 3.0 Bariccata
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	40%
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