

## Mazzetti Grappa Barolo



Die Grappa di Barolo ist der absolute König unter den fassgereiften Destillaten des Piemonts. Basis für dieses Meisterwerk aus dem Hause Mazzetti d'Altavilla ist der Trester der edlen Nebbiolo-Traube, aus der auch der weltberühmte Barolo-Wein gekeltert wird. In der Nase entfaltet sich sofort ein herrlich komplexes und warmes Bouquet. Hier treffen reife rote Früchte, getrocknete Pflaumen und feine Gewürze auf edle Noten von Vanille, Tabak und geröstetem Holz, die durch die jahrelange Reifung in Eichenfässern entstehen. Am Gaumen ist diese Grappa die pure Perfektion – extrem charakterstark, tiefgründig und wunderbar samtig weich mit einem langanhaltenden, aristokratischen Finish.

Artikelnummer	00115
Artikelname	Mazzetti Grappa Barolo
MwSt.%	0
Basiseinheit	Mazzetti
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	43%
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