

245137

GRAPPA DI MOSCATO D'ASTI BARRIQUE



Bocchino



Italien
Piemont



BOCCHINO
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Moscato d'Asti Barrique wird aus abgebeerten Trauben destilliert. Er lagert mindestens 6 Monate in Edelstahltanks bevor er weitere 18 Monate in französischen Barriques aus Eichenholz aus Allier und Tronçais reift. Das Bouquet ist voll, warm und kräftig. Am Gaumen zeigt sich dieser Grappa sehr harmonisch mit einem leichten Anklang von Rosenholz und exotischen Früchten.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung	im Edelstahltank 6 Monate im Barrique 18 Monate
---------	--

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	8002600001199

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Inverkehrbringer	C. Bocchino & C.S.p.A. 14053 Canelli (AT) IT
------------------	--



PRODUZENTEN-INFO

Als Carlo Bocchino 1898 aus Argentinien in die Heimat zurückkehrte und beschloss, eine Grappa-Brennerei zu eröffnen, begann für den Grappa im Piemont eine neue Epoche. Bisher war er lediglich als billiger Schnaps in einfachen Wirtschaften bekannt gewesen, doch Bocchino war einer der ersten, die das Potenzial des hochwertigen Moscato-Tresters erkannte