

245166

GRAPPA GRAN MOSCATO

 **Bocchino**

 **Italien**
Piemont



BOCCHINO
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Er entsteht aus dem Trester der Moscato-Trauben aus Canelli. Nach dem Brennen wird der Grappa Gran Moscato für 24 Monate in Eichenholzfässern gelagert. Typisches intensives und kräftiges Aroma, dabei harmonisch und weich.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique 24 Monate

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 6 / 0.700 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton
8002600007573
8002600067560

ANALYSE

Alkoholgehalt 40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

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

Inverkehrbringer
Weinland Ariane Abayan GmbH
20251 Hamburg
DE



BOCCHINO

1898

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