

Grappa Riserva Greppone Mazzi

Dieser Grappa wird aus ausgewähltem Trester des Brunello di Montalcino Greppone Mazzi hergestellt. Dank des Sangiovese Grosso aus Montalcino hat der Grappa Riserva Greppone Mazzi ein tiefes und elegantes Aroma, das typisch für den Brunello di Montalcino ist.



ZUTATEN

Aus Trester vom Weingut Greppone Mazzi.

BESCHREIBUNG

Farbe: bernsteinfarben.

Aroma: Noten von Zitrusfrüchten, kandierten Früchten und Gewürzen.

Verkostung: Am Gaumen weich und delikat. Elegant und andauernd.

PRODUKTIONSMETHODE

Destillation in Kupferkesseln nach der diskontinuierlichen Methode

. 12 Monate im Fässchen gereift.

Alkoholgehalt: 43%

VERKOSTUNGSEMPFEHLUNG

Optimal zum Abschluss einer Mahlzeit. Passt gut zu gebackenen Süßspeisen, Cremes, aber auch zu reifem Käse.

BEMERKENSWERTES

- Grappa Riserva Greppone Mazzi wird aus Trester des Brunello di Montalcino hergestellt.
- Die Verwendung der Fässchen des Vin Santo verleiht dem Grappa Riserva Greppone Mazzi einen runden Charakter und ein breites, elegantes Bouquet.
- Ein großartiges, traditionelles toskanisches Destillat in einer einzigartigen und stilvollen Flasche.