

## Bocchino - Grappa di Barolo bianca - 40% - 70cl (ex 61501) (neu 443)

Der Grappa Bocchino di Barolo Bianca wird auch mit dem diskontinuierlichen Dampfverfahren im Destillationskolben nach der Methode von Carlo Bocchino hergestellt.  
Der Ausbau erfolgt für mindestens sechs Monate in Edelstahltanks. In der Nase ist der Grappa kräftig, intensiv und andauernd - mit Noten des Blauregens (Glyzinie). Im Geschmack ist er weich und schmeichelt dem Gaumen, was typisch für die aromatischen Moscato-Trauben ist. Ein delikater Hauch von Honig und Zitrusfrüchten bleibt erhalten.

Farbe:  
Kristallklar

Nase:  
Überraschend elegant, mit leichtem Hauch von Veilchen

Geschmack:  
konstante und intensive Gewürznote, aristokratische Textur



Alk. Vol.: 40.0 %  
Grösse: 70 cl  
Land / Region: Italien  
Herstellerinfos: Bocchino

Artikel-Nr: 340492

Die Destillerie Bocchino liegt im italienischen Piemont. Ihre Geschichte beschreibt die Familienchronik ehrgeiziger Unternehmer. Ihren Anfang nahm sie im Jahr 1898, als sich Carlo Bocchino mit der Tresterdestillation von Moscato-Trauben befasste. Diese wurden seinerzeit an den Ufern von Wildbächen liegen gelassen. Der Bocchino Grappa di Moscato erwies sich als besonders einzigartig und so zart, dass er heute noch als das Flaggschiff der Destillerie betitelt wird. Seit der Gründung gab es im Hause Bocchino mehrere Generationswechsel. Das Unternehmen wurde zu jeder Zeit mit Innovationsfreude und Tatendrang geführt. Bei der Herstellung von Bocchino Grappa werden ausschließlich Trester der eigenen Weinberge verarbeitet und äusserst sorgfältig auf die Destillation vorbereitet. Alle Brände werden in Steineichefässern aus Slowenien gelagert. Meist gelangen sie erst viele Jahre später in den Handel. Jeder einzelne Bocchino Grappa zeugt von hoher Qualität und einem einzigartigen Geschmack. Die unterschiedlichen Grappasorten der Destillerie Bocchino zeichnen sich besonders durch ihre Vielfalt aus.