BOCCHINO

Bocchino - Grappa di Moscato d'Asti bianca (441)- 40% - 70cl



Dieser Bocchino Grappa di Moscato d'Asti offenbart sortentypische Aromen von Honig und Zitrusfrüchten, abgerundet durch blumige Noten. Im Duft ist er kräftig, intensiv und andauernd, den Gaumen verwöhnt er durch einen weichen und schmeichelnden Geschmack. Er wird mindestens sechs Monate in Edelstahltanken verfeinert. In der Nase ist er kräftig, intensiv und andauernd. Er schmeichelt dem Gaumen und bleibt weich so wie es typisch für die aromatischen Moscato-Trauben ist. Begleitet wird dieser Geschmack mit einem Hauch von Honig und Zitrusfrüchten und endet im Finale mit Noten des Blauregens (Glyzinie).

Nase:
weich und schmeichelnd am Gaumen, ein Hauch von Honig und Zitrusfrüchten bleibt lange erhalten

Geschmack:
Finale mit Noten des Blauregens (Glyzinie)

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

Artikel-Nr: 340494

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 Flagschiff 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.