



BOCCHINO

## Bocchino - Grappa di Chardonnay del Piemonte (Barrique) (442) - 40% - 70cl

Dieser Grappa wird aus Trester von abgebeerten Chardonnay-Trauben destilliert, so dass keine Stiele enthalten sind und der Grappa somit besonders weich und samtig schmeckt. Er wird in Edelstahlbehältern mit einer Lagerung von mindestens sechs Monaten gelagert und danach in Barriques aus französischer Eiche (Allier und Tronçais) für weitere achtzehn Monate verfeinert. Seine Bernsteinfarben sind glänzend und der elegante Duft wird durch einen anhaltenden Geschmack nach tropischen Früchten, Vanille und Mandeln ergänzt.

Farbe:

Glänzender Bernstein

Nase:

Früchte, Vanille

Geschmack:

Elegant, tropische Früchte, Vanille und Mandeln, langanhaltend



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Bocchino

Artikel-Nr: 340495

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 Steineichfässern 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.