



BOCCHINO

Bocchino - Grappa di Chardonnay bianca (146) - 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.

Grappa Bocchino di Chardonnay Bianca besitzt eine kristallklare Farbe. Noten von frischen Blumen spürt man in der Nase. Im Geschmack ist er trocken, ansprechend und mitreissend, dazu kommen fruchtige Aromen und Noten von grünen Äpfeln.

Farbe:

Kristallklar

Nase:

Blumig, frisch und elegant

Geschmack:

trocken, ansprechend und mitreissend, mit fruchtigen Aromen und grünen Äpfeln



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Bocchino

Artikel-Nr: 340496

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 Steineichelfässern 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.