



BOCCHINO

## Bocchino - Riserva Carlo Bocchino (1191) - 43% - 70cl - ohne Holzbox

Als besonderer Schatz aus dem Hause Bocchino wird der Grappa Riserva Carlo Bocchino betitelt. Die "Auslese Carlo Bocchino" besteht aus Grappe verschiedenen Alters und aus verschiedenen piemontesischen Rebsorten (Barbera, Nebbiolo, Moscato), die ein komplexes, artikuliertes und unverwechselbares Bouquet bilden. Nach der Destillation wird der Grappa zur Reifung in Barriquefässer aus Allier, Tronçais und Limousin gefüllt und in den Ausbaukellern in Canelli gelagert. Da es sich um einen Grappa handelt, der aus verschiedenen Rebsorten unterschiedlicher Lagen stammt, bringt jede einzelne Traube ihre eigene Persönlichkeit ein. Der Moscato verleiht die aromatische Stärke, der Nebbiolo den vollen Körper und der Barbera jene angenehme Note von Cremigkeit. Im Glas sehr intensiv und tiefe Farbe aufgrund des langen Ausbaus im Holz. In der Nase komplex mit sehr nachhaltigen Noten von Vanille und Tabak. Am Gaumen dann opulent, samtig, elegant, komplex und nachhaltig.

Farbe:

sehr intensiv und tief aufgrund der langen Verweilzeit im Holz

Nase:

reich, mit sehr nachhaltigen Noten von Vanille, Tabak

Geschmack:

opulent, samtig, elegant, komplex und nachhaltig



Alk. Vol.: 43.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Bocchino

Artikel-Nr: 340572

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.