

## Bocchino - Grappa di Barolo e Barbaresco (10122) - 42% - 70cl - Margaux Cask Finish

Diskontinuierlicher Dampfdestillierkolben nach der Methode "Carlo Bocchino". Dieser Grappa ist das Ergebnis des Einsatzes der Natur, der Zeit und der langen handwerklichen Erfahrung. Die neue Aussagekraft des Grappas aus Nebbiolo-Trauben von Barolo und Barbaresco ist der Cask Finish, die abschliessende Reifezeit, die in den Barrique erfolgt, die für die Verfeinerung des Margaux-Weins eingesetzt werden.

### Farbe:

Intensiv bernsteinfarben mit strohfarbenen Reflexen Nase: pikante Aromen und sehr blumige, Schwarztee-Aufgüsse

### Geschmack:

leicht pikant, verbindet einen vielschichtigen Geschmack, bei dem Gewürznoten, Muskatnuss und eine Prise Orangenschale dominieren

### Nachklang:

anhaltend und samtig



Alk. Vol.: 42.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Bocchino

Artikel-Nr: 340628

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.