Grappa di Maradea Bianca

Tenuta Iuzzolini

Typ	Grappa
Herkunft	Limoncello, Calabria
Produzent	Tenuta Iuzzolini Cirò
Ausbau	6 Monate in der Flasche
Inhalt	70 cl
Ausschanktemperatur	16°C
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Gaglioppo 100 %
Artikel-Nr	70002700

Bemerkungen

Wird aus frischem Gaglioppo Trester produziert, im Wasserbad destilliert mit dem traditionellen Dampfkessel aus Kupfer.

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

In der Nase Blumennoten, die an Holunder erinnern, duftende Akzente von weissen Früchten mit Nuancen von aromatischen Kräutern. Im Gaumen weich, harmonisch, mit retronasalen Aromen, die an die elegante Charakteristik der Trauben erinnern aus dem dieser Grappa produziert wird.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch