



Grappa di Paternum in Holzkiste

Tenuta Iuzzolini

Typ	Grappa
Herkunft	Limoncello, Calabria
Produzent	Tenuta Iuzzolini Cirò
Ausbau	12 Monate im Barrique
Inhalt	70 cl
Ausschanktemperatur	16°C
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Magliocco 100 %
Artikel-Nr	70001701

Bemerkungen

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

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

Elegante Bernsteinfarbe, in der Nase intensive Röstaromen und Vanillenoten. Am Gaumen schmeichelnd, rund, voll, weich, süss und samtig, mit typischen Noten, welche an die Magliocco-Trauben erinnern.