



## Grappa La Musa Amarone

Distilleria Berta

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Typ</b>                 | Grappa                                 |
| <b>Herkunft</b>            | Grappa, Piemonte                       |
| <b>Produzent</b>           | Distilleria Berta Mobaruzzo            |
| <b>Ausbau</b>              | 10-12 Monate in Barriques              |
| <b>Inhalt</b>              | 50 cl                                  |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16°C                                   |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 40 %                                   |
| <b>Traubensorten</b>       | Corvina Veronese, Molinara, Rondinella |
| <b>Artikel-Nr</b>          | 72012500                               |

### Bemerkungen

Reiner Amarone-Trester wird für den La Musa verwendet.

### Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

### Degustationsnotizen

Fruchtig und lieblich präsentiert sich dieser fassgereifte Grappa. In der Nase Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao. Im Geschmack weich und harmonisch mit langanhaltendem Abgang.