# Grappa La Musa Amarone

## Distilleria Berta

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