



Magia Distillato d`uva

Distilleria Berta

| | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| Typ | Brandy / Weinbrand |
| Herkunft | Grappa, Piemonte |
| Produzent | Distilleria Berta Mobaruzzo |
| Ausbau | 10 Jahre in Fässern aus Allier-Eiche |
| Inhalt | 70 cl |
| Ausschanktemperatur | 16°C |
| Alkoholgehalt | 43 % |
| Traubensorten | Barbera, Nebbiolo |
| Artikel-Nr | 72015702 |

Bemerkungen

Hergestellt wird dieser tolle Grappa Magia nur aus den besten und wertvollsten Weinreben. Diese werden in Kupferkessel destilliert, danach noch 10 Jahre in Holzfässer gelagert.

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

Tolle Bernsteinfarbe und ein komplexes Bouquet, mit deutlichen Noten von Orangenblüte, Orangenschale, Tabak und getrockneten Beeren, zeichnen diesen Grappa aus. Der Geschmack warm, ausgewogen und macht Lust auf mehr.