



Grappa di Barolo 15 Anni

Produzent	Marolo
Land/Gebiet	Italien/Piemont
Produkt	Grappa
Anbau	Traditionell
Alkoholvolumen	50.0%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1er Kt

Frischer Nebbiolo-Trester aus der Barolo-Produktion wird für diesen äusserst komplexen Grappa verwendet. Die Reifung in Akazienholz dauert mindestens 15 Jahre und verleiht dem eleganten Grappa viel Charakter und Tiefe. Einmal im Glas verströmt diese Rarität ein intensiven Duft nach Schokolade, würzige Röstaromen und einem Hauch von Vanille. Im Gaumen konzentriert, mit angenehmen mit Aromen von Mandeln und weichen Holznoten. Eleganter und harmonischer Körper.