

BOCCHINO



BOCCHINO

Bocchino di Barolo – Barolo Cask Finish Grappa

Dieser Grappa ist das Ergebnis des Einsatzes der Natur, der Zeit und der langen handwerklichen Erfahrung.

Die Farbe ist intensiv mit bernstein- und goldfarbenen Reflexen. Die Nase erfasst eine Myriade von Blumen-, Frucht- und Gewürzaromen. Eine ideale aromatische Intensität, die durch Geschmacksnoten von kandierten Orangen, getrockneten Pflaumen und weissen Blumen wie Jasmin und Iris vervollständigt wird.

Die Verfeinerung verleiht diesem Grappa Duft- und Geschmacksnoten von Zimt und Haselnüssen.

Die Gesamtwahrnehmung ist ein köstlicher und eleganter Geschmack.



Tasting Notes

Farbe: Goldgelb und mahagoni- bis kupferfarbenen schimmernden Reflexen

Nase: Blumen-, Frucht- und winterliche Gewürzaromen ergänzt von durch Geschmacksnoten von kandierten Orangen, getrockneten Pflaumen und weissen Blumen wie Jasmin und Iris

Geschmack: Zimt und Haselnüsse, elegant, weich und langanhaltend

2019: Ultimate Spirits Challenge, NY 95/100 Punkte, Außergewöhnliche ultimative Empfehlung,
2017: Ultimate Spirits Challenge, NY 92/100 Punkte,

Artikel-Nr. 340489

Flaschengröße: 70 cl

Alkoholgehalt: 42% Vol. Alc.

Verpackung: Tube

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8002600001021

Karton:

Distilleria Bocchino S.p.A.

Die Destillerie Bocchino liegt im italienischen Piemont. Ihre Geschichte beschreibt die Familienchronik ehrgeiziger Unternehmer. Ihren Anfang nahm sie im Jahr 1898, als sich Carlo Bocchino mit der Tresterdestillation von Moscato- trauben befasste. Diese wurden seinerzeit an den Ufern von Wildbächen liegen gelassen. Der Bocchino Grappa di Moscato erwies sich als besonders einzigartig und so zart, dass er heute noch als das Flaggschiff der Destillerie betitelt wird. Seit der Gründung gab es im Hause Bocchino mehrere Generations- wechsel. Das Unternehmen wurde zu jeder Zeit mit Innovationsfreude und Tatendrang geführt.

Bei der Herstellung von Bocchino Grappa werden ausschließlich Trester der eigenen Weinberge verarbeitet und äusserst sorgfältig auf die Destillation vorbereitet. Alle Brände werden in Steineichelfässern aus Slowenien gelagert. Meist gelangen sie erst viele Jahre später in den Handel.

Jeder einzelne Bocchino Grappa zeugt von hoher Qualität und einem einzigartigen Geschmack. Die unterschiedlichen Grappasorten der Destillerie Bocchino zeichnen sich besonders durch ihre Vielfalt aus.

