

BOCCHINO



BOCCHINO

Bocchino Grappa Tradizione Barrique Grappa

Dieser Grappa hat 12 bis 18 Monate in
französischen Allier -Barrique gelagert.



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 Generationswechsel. 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 Steineichfässern 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.

Tasting Notes

Farbe:	mittlere Intensität
Nase:	intensiv und elegant, leicht aromatisch
Geschmack:	Vanille und Gewürze

Artikel-Nr. 340529

Flaschengrösse: 50cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8002699911959

Karton:

