

BOCCHINO



BOCCHINO

Bocchino Grappa di Barbaresco - Barbaresco Cask Finish Grappa

Diskontinuierlicher
Dampfdestillierkolben nach der Methode
"Carlo Bocchino": Dieser Grappa ist das
Ergebnis des Einsatzes der Natur, der
Zeit und der langen handwerklichen
Erfahrung.
Dieser reift zusätzlich in einem Barrique
in dem auch der Barbaresco Wein reift.



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:	intensiv mit bernstein- und goldfarbigen Reflexen
Nase:	Intensiv und kräftig mit einem kräftigen Aroma von Früchten und Gewürzen.
Geschmack:	Lange und intensiv im Mund anhaltend, schenkt er einen warmen Geschmack von Kirschen, Vanille und eine Spur von Schokolade

Artikel-Nr. 340627

Flaschengrösse: 70cl

Alkoholgehalt: 42% Vol. Alc.

Verpackung: Geschenkbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche:

Karton:

