

Riserva 18.46

Herkunft

Italien / Piemont / Monferrato

Rebstock

Barbera / Dolcetto

Farbe

Bernsteinfarbig

Duft

In der Nase intensiver aber sehr angenehmer weicher Duft.

Geschmack

Ein sehr komplexer Grappa mit viel Kraft und einem sehr langen, wärmenden Abgang. Sie spüren den Grappa noch Minuten danach am Gaumen, der pure Genuss.

Gradazion

43%

Typologie

Dieser hochwertige Grappa wird zunächst für 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche gelagert, um ihm die Zeit zu geben, einen richtigen Ausgleich zu finden. Danach kommt er zum Ruhen für 6 Monate in Kastanienfässer. Hier findet dieser Grappa seine Harmonie. Insgesamt beträgt seine Alterung 18 Monate. Und nur 46 Fässer sind für diesen Vorgang vorhanden **RISERVA 18.46**.



weinonline.ch