

# Sarotto Grappa di Barolo

Faszinierend - umhüllend - wärmend



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Rebsorte

Nebbiolo

## Produzent

Roberto Sarotto

## Verschlusstyp

Kunststoffstopfen

## Jahrgang

## Genussreife

Genussreif

## Flaschengrösse

70 cl

## Trinktemperatur

15 - 18°C

## Alkoholgehalt

42%

## Artikelnummer

98272700

## Kulinarik

Passt als Digestif, zu einer Fleisch-  
/Käseplatte oder zu einem Panettone.

## Ausbau

Wasserbad-Kupferbrennblase & 12 Mt.  
Eichenfass

## ÜBER DEN WEIN

Der Grappa di Barolo Piemonte von Roberto Sarotto, wird durch Destillation der Trester aus der Appellation Barolo DOCG gewonnen. Die Familie Sarotto ist bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig. Mittlerweile bewirtschaften sie rund 90ha Rebfläche.

Passt als Digestif, zu einer Fleisch-/Käseplatte oder zu einem Panettone.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

### Aromatik

### Körper

### Gesamteindruck

Gesamteindruck: Faszinierender Duft von Bittermandeln und ein umhüllender Gaumen.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)