

# 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.

Gesamteindruck: Faszinierender Duft von Bittermandeln und ein umhüllender Gaumen.

## BESCHREIBUNG

**Farbe****Aromatik****Körper**

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