

Sarotto Grappa di Barbaresco

Weich - ausgewogen - fruchtig



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Italien	Nebbiolo
Produzent	Verschlusstyp
Roberto Sarotto	Kunststoffstopfen
Jahrgang	Genussreife
	Genussreif
Flaschengrösse	Trinktemperatur
70 cl	15 - 18°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
42%	98271700
Kulinarik	Ausbau
Passt als Digestif, zu einer Fleisch-/Käseplatte oder zu einem Panettone.	Wasserbad-Kupferbrennblase & 12 Mt. Eichenfass

ÜBER DEN WEIN

Der Grappa di Barbaresco Piemonte Roberto Sarotto, wird durch Destillation der Trester der Nebbiolo-Rebe aus den Rebbergen der Barbaresco-Gebiete gewonnen. Die Familie Sarotto ist bereits seit über 200 Jahren im Weinbau tätig. Mittlerweile bewirtschaften sie rund 90ha Rebfläche.

Gesamteindruck: Fruchtgute Aromen und sehr ausgewogen in der Nase und am Gaumen.



BESCHREIBUNG

Farbe



Aromatik

Körper

Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch