

Sarotto Grappa di Barbaresco

Weich - ausgewogen - fruchtig



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

98271700

Kulinarik

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

Ausbau

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: Fruchthige Aromen und sehr ausgewogen in der Nase und am Gaumen.

BESCHREIBUNG

Farbe**Aromatik****Körper**

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