

# Grappa Quattromani

Raffiniert - fein - elegant



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

**Herkunft**

Schweiz

**Rebsorte**

Merlot

**Produzent**

Brivio Vini

**Verschlusstyp**

Presskork

**Jahrgang****Genussreife**

Genussreif

**Flaschengrösse**

75 cl

**Trinktemperatur**

15 - 18°C

**Alkoholgehalt**

43%

**Artikelnummer**

98338700

**Kulinarik**

Als Digestif, zu Schinken und Käse oder 6 - 8 Jahre in franz. Eichenfässern mit Panettone.

**Ausbau**

## ÜBER DEN WEIN

Der Grappa Quattromani wird aus der in Symbiose von vier befreundeten Produzenten entwickelt: Guido Brivio aus dem Mendrisiotto, Claudio Tamborini aus Lugano, Angelo Delea aus Locarno und Feliciano Gialdi aus den Tre Valli. Die Merlot-Trestern werden sorgfältig ausgewählt und in der Brennerei Delea in Losone langsam mit direktem Dampf destilliert. Anschliessend reift er während 6 bis 8 Jahren in französischen Barriques.

Als Digestif, zu Schinken und Käse oder mit Panettone.

## BESCHREIBUNG

**Farbe**

Farbe: Bernsteinbraun.

**Aromatik**

Aromatik: Vielfältige Aromen von Vanille, Zigarren und Gewürzen, abgerundet mit Nuancen von gedörrten Früchten.

**Körper**

Körper: Feiner Gaumen, elegante Aromen, harmonischer und weicher Abgang.

**Gesamteindruck**

Qualität: Ein raffinierter, abwechslungsreicher und sehr sehr eleganter Grappa.



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