

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 mit Panettone.	Ausbau 6 - 8 Jahre in franz. Eichenfässern

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