

# Grappa Quattromani

Raffiniert - fein - elegant



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Schweiz	Merlot
<b>Produzent</b>	<b>Verschlusstyp</b>
Brivio Vini	Presskork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
	Genussreif
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	15 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
43%	98338700
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Als Digestif, zu Schinken und Käse oder 6 - 8 Jahre in franz. Eichenfässern mit Panettone.	

## 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-Trester werden sorgfältig ausgewählt und in der Brennerei Deleain Losone langsam mit direktem Dampf destilliert. Anschliessend reift er während 6 bis 8 Jahren in französischen Barriques.

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



## 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.

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