6032 - Grappa Barbera 43% -
Spirituosen - Grappe - Barbera - Distilleria Dott. Mario Montanaro
Klassischer klarer Grappa aus dem Trester der Barberatrauben.
Er hat ein feines, fruchtbetontes Aroma nach weißen Früchten und Grapefruit. Trotz seiner 43% alc. angenehm weich.

Dieses Produkt führen wir lose oder in Sonderflaschen durch uns abgefüllt.

1,0 l lose : € 24,00

6035 - Grappa di Nebbiolo di Barolo Barrique 43% -
Spirituosen - Grappe - Nebbiolo - Riserva - Distilleria Dott. Mario Montanaro
Grappa aus dem Trester von Nebbiolotrauben aus Barolo. Gereift in großen Eichenfässern. Während dieser Alterung wird dieser Grappa weich und duftig und erhält seinen samtigen Geschmack.

Dieses Produkt führen wir lose oder in Sonderflaschen durch uns abgefüllt.

1,0 l lose : € 32,00

6033 - Grappa Arneis 43% -
Spirituosen - Grappe - Arneis - Piemonte - Distilleria Dott. Mario Montanaro
Klarer, zarter Grappa ohne Holzfasslagerung. Die typische Eigenschaft von Grappa di Arneis sind die grasigen Blumenaromen, welche schon beim ersten Augen(Nasen-)blick alles überstrahlen. Die Grappa Experten erkennen den Duft von Maiglöckchen und diversen Blumen. Zudem ist er sehr frisch im Duft. Grappa di Arneis wird zirka 6 bis 7 Monate im Stahltank gelagert bevor er in die Flasche abgefüllt wird.

0,7 l Flasche : € 30,50

6037 - Grappa di Moscato 40% -
Spirituosen - Grappe - Moscato - Distilleria Dott. Mario Montanaro
Verspielte Noten der Moscato-Traube. Am Anfang süß und vollaromatisch, danach übergehend zu reifen, exotischen Früchten. Insgesamt sehr mild und schmeichelnd.
Ca. 12 Monate im Holzfass gereift

0,7 l Flasche : € 32,00

6039 - Grappa Ed Beppino 43% -
Spirituosen - Grappe - Moscato - Distilleria Dott. Mario Montanaro
Er besticht durch eine grosse Auswahl von Düften von frischem Obst, Dörrobst wie Rosinen und getrockneten Feigen sowie Vanille und Zimt. Besonders intensiv ist die Note von geröstetem Eichenholz. Am Gaumen ist er weich, samtig und komplex.
Ausbau in slowenischen Eichenfässern für rund 3 Jahre.

0,7 l Flasche : € 36,00

6038 - ALCHIMISTA 42% -
Spirituosen - Grappe - Nebbiolo/Babera/Moscato - Distilleria Dott. Mario Montana
In der Nase Aromen von frischen Muskattrauben, Zitrus- und Holunderblüten sowie leichte Holztöne. Am Gaumen Zitrus, Quitten, Holunderblüten und dezente Honigtöne gepaart mit etwas Holz. Der Abgang ist frisch und mild.
Lagerung für 4 Jahre in slowenischer Eiche

0,7 l Flasche : € 39,50

6034 - Grappa di Barolo 45% - 2004

Spirituosen - Grappe - Nebbiolo - Riserva - Distilleria Dott. Mario Montanaro

Der Grappa di Barolo 2004 ist ein Jahrgangsgrappa, hergestellt aus Nebbiolo-Trauben aus Barolo. Im Geschmack ist er sehr ausgeglichen: Vanille- und Gewürznoten stehen im Vordergrund. Der Abgang ist sehr gefällig, mild, zart, anhaltend.
Lagerung in großen Holzfässern für mehrere Jahre.

0,5 l Flasche : € 59,00