

# DRINKS.

## Distilleria Bocchino Grappa di Barolo Barrique 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408480
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Asti (Piemont)
Abfüller	Distilleria Bocchino, Via Commendatore Lazzaro Bocchino 8, Canelli 14053, Italia
Marke	Bocchino
Typ	Grappa
Anwendung	pur zum Kaffee oder als Digestif
Degustationsnotiz	intensiver, rebsortentypischer Geschmack mit blumigen Anklängen und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Nebbiolo-Traubentrester aus dem Barolo-Gebiet gebrannt; in französischer Eiche ausgebaut
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



### Beschreibung

Bei der Pressung von Weintrauben fällt nicht nur Most an, sondern auch Trester. Während der klare Saft zu Wein weiterverarbeitet wird, findet man für die festen Rückstände - bestehend aus Traubenschalen, Kernen und Stielen - eine andere Verwendung: Grappa. Seit 1898 stellt man in der Distilleria Bocchino im Piemont Grappa nach der urtümlichen Methode her. Der Trester wird unter kontrollierten Bedingungen in Edelstahlbehältern fermentiert und in einem langsamen, schonenden Rhythmus im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert. Danach folgt in den meisten Fällen ein mehrmonatiger Ausbau in Barriques, wodurch die bis dahin farblosen Tresterbrände eine goldene Bernsteinfarbe und einen harmonischen Geschmack entwickeln. Reinsortige Grappas waren schon zu frühester Stunde eine Spezialität der Brennerei, die heute von Carlo Micca Bocchino und seinen Töchtern Miranda und Marta geführt wird. Der Grappa di Barolo mit Barrique-Verfeinerung wird aus dem Trester der Nebbiolo-Trauben hergestellt, die aus den klassischen Herkunftsgemeinden des Barolo Weins stammen. Der Grappa wird anschliessend in französischen Fässern reifen gelassen.