DRINKS.

Distilleria Bocchino Grappa di Cantina Privata 18 Anni 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408481
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Asti (Piemont)
Abfüller	Distilleria Bocchino, Via Commendatore Lazzaro Bocchino 8, Canelli 14053, Italia
Marke	Bocchino
Typ	Grappa
Alter	18 Jahre
Anwendung	pur zum Kaffee oder als Digestif
Degustationsnotiz	duftet nach Lakritze, Honig sowie in Alkohol eingelegte Früchte. Am Gaumen entfalten sich Nuancen von Zimt, Vanille, Äpfeln und Kamilleblüten.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus 65% Nebbiolo-Traubentrester und 35% Moscato-Traubentrester gebrannt; in französischer Eiche ausgebaut
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

	1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung

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. Man bietet aber auch Cuvées an, wie den Grappa di Cantina Privata mit Barrique-Verfeinerung. Dieser wird aus zwei verschiedensortigen Trestern hergestellt, die aus den klassischen Herkunftsgemeinden des Barolo Weins und des Moscato d'Asti Weins stammen. Die Trester werden einzeln destilliert und in 225 Liter grossen Fässern aus edlen französischen Eichenholzarten reifen gelassen. Rund 17 Jahre lang verbringen die Grappas in dem privaten Keller der Familie Bocchino, bevor sie in einem grossen Fass zusammenfinden und dort ein weiteres Jahr über harmonieren dürfen. Nur in ausgewählten Jahrgängen wird der Grappa di Cantina Privata in nummerierte Flaschen abgefüllt - es handelt sich um einen Verschnitt aus 65% Grappa di Nebbiolo und 35% Grappa di Moscato d'Asti.