

Grappa Sessant'anni

Feudi di San Marzano, Italien



Produktion:	6'000 Flaschen
Herkunft:	Puglia
Produzent:	Feudi di San Marzano, San Marzano
Traubensorte:	Primitivo
Destillation:	Ende Oktober, in kleinen Kupfer Brennblasen.
Reifung:	10-12 Monate in 220 Liter Holzfässer.
Optik:	Klares, brillierendes Amber
Nase:	Breiter und grosszügiger Duft von starker Persönlichkeit. Eine wunderbare Vermählung überwältigender Eindrücken von reifen Früchten wie Aprikose und Maraska. Kakao und Vanille stehen im Vordergrund.
Gaumen:	Weich und elegant
Alkoholgehalt:	40% Vol.