

## 7.0 GRAPPA DI RUCHE 70 cl.

Mazzetti



<b>Typ</b>	Grappa
<b>Produzent</b>	Mazzetti Altavilla Monferrato
<b>Ausschanktemperatur</b>	14°-18° C.
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Traubensorten</b>	Ruché
<b>Grösse</b>	70 cl.
<b>Artikelnummer</b>	271010133

### Bemerkungen

Der Sette punto Zera oder 7.0 Grappa di Ruche ist eine exklusive Grappa-Spezialität, hergestellt aus der einzigartigen Ruché-Traubensorte. Die Trauben stammen aus dem malerischen Monferrato Astigiano und die Grappa wird in Holzfässern ausgebaut. Bei Mazzetti d'Altavilla, einer traditionsreichen Destillerie mit sieben Generationen erfahrener Brennmeister, werden die Ruché-Trauben aus der Gemeinde Castagnole Monferrato zu einem hochwertigen Destillat verarbeitet. Die Trester werden direkt nebenan in der Grapperia destilliert, um die Frische der Trauben zu bewahren. Darüber hinaus legt die Produktion besonderen Wert auf geringe Umweltauswirkungen und verwendet erneuerbare Energien.

### Degustationsnotizen

In der Nase intensiv und außergewöhnlich, eine feine Mischung von floralen und würzigen Anklängen, sowie einem Hauch von Veilchen. Beeindruckend, stark und komplex zu Beginn, harmonisch, mit einer schönen Beharrlichkeit am Gaumen, angenehm und weich.