


# Grappa Castagno

## Montagner, Veneto

| | |
|---|---|
| **Typ** | Grappa/Marc |
| **Traubensorten** | Nebbiolo |
| **Produzent** | Montagner |
| **Ausbau** | 6 Monate im Stahltank mit gerösteten Kastanien, 5 Jahre Reifung in Kastanienholz-Barriques. |
| **Ausschanktemperatur** | 16° bis 18°C |
| **Alkoholgehalt** | 42 % |
| **Artikelnummer** | 74200700 |

## Beschreibung

Ein Grappa mit einem zarten Kastanienaroma, mild und elegant.

## Wissenswert

Dieser besondere Grappa wird von Hand hergestellt, indem die zuvor gerösteten und zerkleinerten Kastanien aus dem Piemont für etwas sechs Monate im Grappa eingelegt werden. Anschliessend wird er abgesiebt und fünf Jahre lang in eigens für diesen Grappa gefertigten Kastanien-Barriques gelagert. Das Ergebnis ist ein Grappa mit einem auserlesenen Kastanienaroma.