


245166

## GRAPPA GRAN MOSCATO

 Bocchino

 Italien  
Piemont



**BOCCHINO**  
1898

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Er entsteht aus dem Trester der Moscato-Trauben aus Canelli. Nach dem Brennen wird der Grappa Gran Moscato für 24 Monate in Eichenholzfässern gelagert. Typisches intensives und kräftiges Aroma, dabei harmonisch und weich.



### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique 24 Monate

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 6 / 0.700 l

Verschluss Synthetikorken

EAN Flasche / EAN Karton  
8002600007573  
8002600067560

### ANALYSE

Alkoholgehalt 40.0 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe  
enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer  
Weinland Ariane Abayan GmbH  
20251 Hamburg



**BOCCHINO**

1898

### **PRODUZENTEN-INFO**

Als Carlo Bocchino 1898 aus Argentinien in die Heimat zurückkehrte und beschloss, eine Grappa-Brennerei zu eröffnen, begann für den Grappa im Piemont eine neue Epoche. Bisher war er lediglich als billiger Schnaps in einfachen Wirtschaften bekannt gewesen, doch Bocchino war einer der ersten, die das Potenzial des hochwertigen Moscato-Tresters erkannte