

Romano Levi La Grappa di Moscato

Italien, Piemont

Der Produzent

Die Ursprünge der Brennerei Romano Levi liegen im kleinen Dorf Franciscio di Campodolcino, gelegen in einem Tal unweit des Splügenpasses an der Schweizer Grenze. Romano Levi galt weltweit als der letzte Destillateur, der direkt über offenem Feuer brannte. Die frischen Trester für die Grappaproduktion liefern seit jeher renommierte Winzer aus der Region, darunter auch die piemontesische Legende Angelo Gaja.

Tasting Notes

In der Nase intensive, fruchtige Moscatoaromen. Am Gaumen feine Süsse, vollmundiger Körper und fruchtiger Eindruck.

Passt zu

Perfekt als Digestif oder im Grappa-Cocktail.

Alkoholgehalt
40% vol.

