



## 10 th Grappa Torbata Riserva Centopercento

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Friaul, Centopercento
<b>Produzent</b>	Centopercento
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Grösse</b>	50cl
<b>Artikelnummer</b>	00257065

### Bemerkungen

Im Jahr 1998 gründete Luciano Brotto mit seinem Sohn Nikolaus die Firma "Centopercento". Die Destillerie liegt in den Hügeln von Treviso, in der Gegend Montello, inmitten der historischen Landschaft im Veneto. Luciano, Brennmeister der Centopercento ist Sohn eines Industriellen, der die Jahrhunderte alte Familientradition in der Spirituosen- Industrie fortgesetzt hat, konzentriert sich bei der Produktion auf modernen Grappe für junge (und junggebliebene) Geniesser. Es handelt sich hier um feingebrannte Grappe, aus Maische aus besten Lagen Italiens.

### Degustationsnotizen

10. Torbata ® Reserve ist eine Sonderausgabe zum zehnten Jahrestag von Centopercento. Diese außergewöhnlichen Erfindung, eine kostbare Mischung der einzelnen Jahrgänge von Torbata in Fässern aus verschiedenen Größen und Art und Weise miteinander vermischt. Grappa dunkelbraune Farbe. Elegant und komplex ausgeprägten Geruch von Rauch begleitet von Noten von süßen getrockneten Früchten, Tabak, Zimt, Haselnuss mit einem Hauch von Vanille. Im Gaumen voll und rund. Florale Aromen, würzig, fruchtig, harmonisch und komplexem Abgang. Bei Raumtemperatur in einem grossen Bordeauxglas servieren. Ein paar Minuten Zeit geben für die Oxygenierung, bevor sie diesen genialen Grappa verkosten.