

# Grappa di Moscato

- **Rebsorte:** 100% Gelber Muskateller.
- **Zeitraum der Erzeugung:** Februar-März.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo und Santo Stefano Belbo.
- **Farbe:** Durchscheinend weiß.
- **Duft:** Intensiv und aromatisch.
- **Geschmack:** Trocken und entschieden.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 40Vol.%.  
• **Produktionsmethode:** Dampfdestillation des Tresters und anschließende Dekantierung und Filterung in Edelstahlbehälter.
- **Ausbau:** 2 Monate in Edelstahlbehältern und einige Wochen in der Flasche.
- **Abfüllung in Flaschen:** Juni-Juli.
- **Lagerung:** Bei Raumtemperatur und vor Licht geschützt.
- **Kulinarische Verbindungen:** Bitterschokolade.
- **Servier-Temperatur:** Raumtemperatur.
- **Flaschenformat:** 500 ml.
- **Verpackung:** Packung mit 1 oder 6 Flaschen.
- **Rat:** Dies ist ein Grappa zum Meditieren, doch ist er auch hervorragend als Verdauungsschnaps nach jeder Mahlzeit.

