

Grappa 40°

Riserva Grappa
40% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

mindestens 12 Monate in Holzfässern

Ausbau

12 Monate in Edeltanks

Trinktemperatur

18°C

Für die Destillation werden frische, ausgewählte Trester verwendet.

Die geeigneten Grappa-Anteile werden mindestens ein Jahr lang in Holzfässern ausgebaut. Danach folgt ein mindestens 6-monatiger Ausbau in Edeltanks, bei dem sich der Grappa nach einem derart wichtigen Durchgang erst einmal „setzen“ kann. Die „Transformation“ zum endgültigen Alkoholgehalt (40°) erfolgt durch die Verdünnung mit Wasser und Kaltfiltrierung, bei einer Temperatur, bei der die aromatische Komponente garantiert bewahrt bleibt. Bernsteinfarbener Grappa mit intensiven, aber feinen Duftnoten und weichem Geschmack, der typisch für einen in Holzfässern gereiften Grappa ist. Der Abgang ist elegant und angenehm.

In alten Eichenfässern gereiftes Destillat. Ein bernsteinfarbener Grappa in 100 cl Flasche. Intensiv, fein und weich im Geschmack: alle Eigenschaften eines in Holz gereiften Grappas mit eleganter und angenehmer Persistenz.

Abfüllgrößen und Verpackung

100cl

