Grappa 40°

Junger Grappa 40% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

Ausbau

12 Monate in Edelstahltanks

Trinktemperatur

18°C

 $100 {\rm cl}$

Die frischen, fermentierten Trester stammen von ausgewählten Lieferanten.

Bei Niedertemperatur (etwas mehr als 100°) erfolgt die Extraktion von flüchtigen Komponenten aus der Trestermasse, ohne sie und deren aromatischen Bestandteile zu beschädigen.

Der besonnene Abschnitt des Vorlaufs (Testa) vom Nachlauf (Coda) kann nur von einem erfahrenen Brennmeister durchgeführt werden. Nur er kennt - den in diesem Fall heterogenen - Rohstoff, der während seiner Konservierung täglich an Gehalt gewinnt, genauestens.

Der Ausbau in Edelstahltanks für mindestens ein Jahr verleiht diesem Grappa im Vergleich zum frisch destillierten ein besseres Gleichgewicht. Farbloser und kristallklarer Grappa, sauber und harmonisch im Geruch, mit angenehmer Ausdauer im Geschmack. Hergestellt aus erlesenem und wohlduftendem Trester. Dieses kristallklare handgefertigte Destillat ist überraschend rein und umschmeichelt die Nase. Durch den abgerundeten Geschmack mit gleichbleibender Persistenz eignet es sich perfekt für den Abschluss einer Mahlzeit.

Abfüllgrößen und Verpackung





