

Futural2

Junger Grappa
40% vol.



International Taste
Award 2020
Bronze Award

Rohstoffe

Trester

Reife

-

Ausbau

12 Monate in Edelstahltanks

Trinktemperatur

18°C

Die frischen, fermentierten Trester stammen von ausgewählten Lieferanten und werden sorgfältig in Silos gelagert. Durch die Destillation bei Niedertemperatur wird eine Extraktion der flüchtigen Komponenten ermöglicht, wobei die kostbarsten konserviert werden. Dann erfolgt eine strenge Auswahl der „weicheren“ Anteile und eine vorsichtige „Transformation“ zum endgültigen Alkoholgehalt (40°) bei einer Temperatur, bei der die aromatische Komponente garantiert bewahrt bleibt. Sauberer und kristallklarer Grappa, der sich intensiv mit feinen und äußerst harmonischen Duftnoten in der Nase entwickelt und einen fruchtig-eleganten sowie anhaltenden Geschmack aufweist.

Wir haben ein Produkt kreiert, das vorausblickt und zugleich die alte Tradition der italienischen Branntweine neu interpretiert. Der weiche und raffinierte Grappa mit moderatem Alkoholgehalt ist ein geschmeidiger Digestif für zartbesaitete Gaumen nach dem Mittag- und Abendessen.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl



70cl

