

Blanc e Neri Riserva

Riserva Grappa

40% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

18 Monate in antiken Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Eine Cuvée aus Grappas von weißen und roten Rebsorten.

Nach einer sorgfältigen Auswahl der zu verwendenden Anteile der besser geeigneten Grappas erfolgt die 18-monatige Reifung in antiken Eichenfässern. Durch deren Holz erhält der Grappa seine charakteristische Bernsteinfarbe. Diese Art von Holzfässern begünstigt, während der Extraktion der Aromen, die natürliche Wirkung des Sauerstoffs durch die Fassdauben. Dieser verwandelt das frische Destillat mit vielen aromatischen Spitzen in einen abgerundeten und eleganten Grappa.

Nach diesen 18 Monaten schließt sich ein sorgfältiger Ausbau in Edelstahltanks für mindestens sechs weitere Monate an. Bei diesem kann sich der Grappa nach einem derart wichtigen Durchgang erst einmal „setzen“.

Leicht bernsteinfarben, mit einer angenehmen Intensität und olfaktorischer Finesse, die in einem eleganten, anhaltenden und harmonischen Abgang gipfelt.

Eine Cuvée der besten aus der Produktlinie der 18 Monate in antiken Eichenfässern gereiften Grappas. Ideal zum Abschluss jeder Mahlzeit und zugleich ein optimaler Begleiter für die Meditation. Die schön anmutende Bernsteinfarbe nimmt den abgerundeten Geschmack voraus.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl



70cl



150cl

