

DOMENIS Gold Edition

Grappa riserva
52% vol.



**International Taste
Award 2020**
Gold Award



**International Taste
Award 2020**
Top50



Falstaff 2019
93 Punkte

Rohstoffe

Trester

Reife

Mindestens 18 Monate in antiken Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Der von ausgewählten Lieferanten bezogene Trester wird frisch geerntet und fermentiert.

Die Destillation findet in einem dampfbetriebenen Kupferkessel statt. Sie erfolgt nach historischen Methoden, die seit vier Generationen in der Familie Domenis überliefert und seit Jahrzehnten an die sich verändernden Rohstoffe angepasst werden, um jede Art von Rebsorte in ihrer Qualität hinsichtlich ihrer Herkunft zu verbessern.

Manchmal aus weissen Rebsorten aufgrund ihrer aromatischen Vielfalt, manchmal aus schwarzen Rebsorten aufgrund ihrer extremen Sanftheit und Eleganz und manchmal aus gemischten Reben für das richtige Verhältnis aus aromatischem Reichtum und eleganter Balance.

Die einzigartigen Zutaten von DOMENIS: der bestmögliche Trester, das grosse Können der Brennmeister und die unbestreitbare Kenntnis unserer maître de chai sowie unser Wissen über den Reifeprozess.

All das Wissen und die Kunst von DOMENIS1898, vereint in diesem neuen und ungewöhnlichen, aufregend traditionellen Produkt.

Die extreme Auslese, um eine unvergleichliche Qualität zu erreichen, ermöglicht uns keine garantierte jährliche Produktion, weshalb sie auf 1000 Flaschen limitiert ist.

DOMENIS GOLD EDITION ist ein Grappa riserva aus dem Trester erlesenster weisser und schwarzer Reben der Friuli-Hügel.

Abfüllgrößen und Verpackung

70cl

