

# Grappa alla Ruta

Aromatisierter Grappa  
40% vol.



**Alambicco d'Oro 2020**  
Silver Medal

## Rohstoffe

Traubentrester, Weinraute (Ruta graveolens)

## Reife

-

## Trinktemperatur

18°C

Aus biologischem Anbau. Ein Grappa aus roten und weißen Trauben, der mit Weinraute aromatisiert wird. Die Gewürzpflanze mit gelben Blüten und eiförmigen Blättchen gilt auch als pflanzliches Heilmittel. Diese Pflanze ist vorwiegend in Südeuropa beheimatet. Man findet sie in ganz Italien an steinigen und sonnigen Plätzen in der Talebene und in den Bergregionen wieder. Die Destillation erfolgt mit Direktampf bei Niedertemperatur im diskontinuierlichen Brennkolben mit acht Kupferkesseln. Danach folgt die Reifung in Edelstahltanks für mindestens ein Jahr, bevor der Grappa mit der Weinraute aromatisiert und zusammen mit einem Zweig der Pflanze abgefüllt wird. Für die zertifizierten, biologischen Prozesse werden eigene Lagerhallen und Werkzeuge verwendet. Die Destillationsanlage wird vor der Verwendung sorgfältig gereinigt und von Rückständen anderer Prozesse befreit. Sauber und kristallklar mit einer natürlichen Farbgebung, die von zartem Hellgrün bis intensivem Dunkelgrün variiert. Der angenehme und charakteristische Duft der Weinraute ist gut wahrnehmbar. Gute Ausdauer am Gaumen mit der einzigartigen und charakteristischen Nuance der Weinraute.

Aus biologischem Anbau - für Kenner, die garantierte Naturbelassenheit bevorzugen. Die zartgrüne Farbe begleitet den delikaten aber entschiedenen Geschmack der Ruta graveolens, die mit ihrem zarten Duft an die Vergänglichkeit von Kräuteraromen erinnert. Eine Metapher und zugleich eine ganz natürliche Realität.

## Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

