

Grappa di Prosecco

Junger Grappa
38% vol.



WWSA 2021
Silver Medal

Rohstoffe

Trester aus Glera-Reben

Reife

-

Trinktemperatur

18°C

Der frische Trester von auserwählten Lieferanten wird ab dem Zeitpunkt der Trauben-Ernte separat siliert. Die diskontinuierliche Destillation erfolgt durch acht Destillierkolben aus Kupfer und Direktdampf. Die „Verarbeitung“ auf den endgültigen Alkoholgehalt (38°) erfolgt durch Verdünnung mit Wasser und Kalfiltration, bei einer Temperatur, die sicherstellt, dass die fruchtigen Komponenten erhalten bleiben.

Aus dem Trester der Trauben, die zur Herstellung von Prosecco verwendet werden, erhalten wir diesen klaren und kristallinen Grappa. Die freien und wohlriechenden Duftnoten begleiten die angenehme Persistenz. Ein Destillat mit mäßigem Alkoholgehalt und intensivem sowie ausgeprägtem aromatischen Bouquet.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

