

## Grappa Invecchiata

Gereifter Grappa

38% vol.

### Rohstoffe

Trester

### Reife

12 Monate im Eichenfass

### Trinktemperatur

18°C

Nach gründlicher Auswahl der besten Grappa-Chargen, folgt die Reife für zwölf Monate in Eichenfässern, einem Holz, das selbst bei Wiederverwendung die charakteristische Bernsteinfarbe freigibt. Bei dieser Art von Holzfässern wird die natürliche Wirkung des Sauerstoffs durch die Dauben beim Extrahieren der Aromen begünstigt. So wandelt sich ein fisches und reichhaltiges Destillat aromatischer Spitzen in einen runden und eleganten Brantwein.

Rund und elegant, leicht bernsteinfarben.

Die intensiven und feinen Duftaromen begleiten den eleganten, harmonischen und anhaltenden Geschmack am Gaumen.

Ein Destillat mit moderatem Alkoholgehalt, geeignet für alle, die ein Gefühl von langer Tradition im Grappa suchen.

### Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

