

Grappa di Malvasia

Junger Grappa
38% vol.

Rohstoffe

Trester der Malvasia

Reife

-

Trinktemperatur

18°C

Der frische Trester aus der Malvasia stammt von ausgewählten Lieferanten und wird direkt nach der Traubenlese einige Monate in Silos gelagert. Die Destillation mit Direktampf erfolgt in einer diskontinuierlichen Destillieranlage mit acht Kupferkesseln, um einen „rohen“ Grappa mit etwa 75°Alkohol zu gewinnen.

In der Destillationskolonne werden die aus dem Brennkolben stammenden und besonders in der Ursprungstraube zahlreich enthaltenen, flüchtigen Komponenten separiert und konzentriert. Beim Durchlauf der wassergekühlten Windungen erfolgt die schonende Temperierung. Die Reifung in Edelstahltanks für mindestens ein Jahr verleiht diesem Grappa - im Vergleich zu frisch destillierten - ein besseres Gleichgewicht. Farbloser, sauberer und kristallklarer Grappa. In der Nase ein aufrichtiger und wohlriechender Anklang von Duftnoten. Angenehm lang anhaltender Geschmack.

Die Trester aus der Malvasia geben diesem Destillat ihre intensive und komplexe Aromavielfalt.

Aus der gleichnamigen, einheimischen Rebsorte erhalten wir diesen klaren und äußerst feinen Grappa. Alle organoleptischen Eigenschaften des Rohstoffs bleiben für einen aufrichtigen und zarten Duft erhalten. Der moderate Alkoholgehalt schließt Weichheit und Ausdauer nicht aus und sorgt für ein Produkt, das sich als idealer Abschluss einer Mahlzeit eignet.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

