Neri Cabernet

Junger Grappa
40% vol.

Rohstoffe

Trester aus der Cabernet-Traube

Reife

–

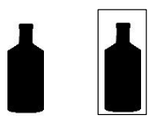
Trinktemperatur

18°C

Die alkoholische Gärung des Cabernet-Tresters erfolgt im Most, also beim Winzer. Dadurch wird ein Rohstoff garantiert, der besonders reich an den besten aromatischen Elementen ist.
Der frische Trester stammt von ausgewählten Lieferanten und wird direkt nach dem ersten Abstich einige Monate in Silos gelagert.
Durch das direkte Einleiten des Dampfs bei Niedertemperatur (etwas mehr als 100°) an der Basis der diskontinuierlichen Destillieranlage mit acht Kupferkesseln wird die Extraktion der besten flüchtigen Komponenten aus der Trestermasse ermöglicht.
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 eleganter Duftnoten.
Der Geschmack ist optimal ausgewogen und lang anhaltend. Die Trester aus roten Trauben und ihre besondere alkoholische Gärung schaffen ein Destillat, welches durch ein rundes und ausgewogenes Bouquet geprägt ist.

Ein Klassiker unter den Grappas aus einer einzigen Rebsorte.
Die freien und raffinierten Düfte in der Nase begleiten einen eleganten und lang anhaltenden Geschmack. Ein Destillat mit moderatem Alkoholgehalt für alle, die einen Grappa suchen, der mit einer langen Tradition verbunden ist.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl **70**cl