Blanc Moscato

Junger, aromatisierter Grappa
40% vol.

Rohstoffe

Muskateller-Trester

Reife

–

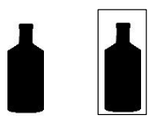
Trinktemperatur

18°C

Wir beziehen den frischen Muskateller-Trester von ausgewählten Lieferanten. Um die Extraktion von flüchtigen Komponenten aus der Trestermasse zu ermöglichen, ohne diese zu beschädigen, wird das Destillat bei einer Niedertemperatur (knapp über 100°) gebrannt. So bleiben die primären Aromen der----------Herkunftstraube erhalten.
Die Reifung in Edelstahltanks, für mindestens ein Jahr, verleiht diesem Grappa - im Vergleich zu frisch destillierten - ein besseres Gleichgewicht.
Die „Transformation" zum endgültigen Alkoholgehalt (40°) erfolgt durch Verdünnung mit Wasser und Kaltfiltrierung, bei einer Temperatur, bei der die aromatische Komponente garantiert bewahrt bleibt, ein Farbloser, sauberer und kristallklarer Grappa.
In der Nase bleibt ein aufrichtiger und wohlriechender Anklang von Duftnoten.
Das zarte Aroma der Herkunftstraube hält angenehm lange an.

Aus einer wichtigen Rebsorte wie der Muskatellertraube und dem Können unserer Brennmeister, kann nur ein zarter Grappa wie dieser entstehen. Weicher Geschmack mit moderatem Alkoholgehalt, vielfältige Duftnoten und taktile Empfindungen. Genau das richtige Produkt für den Abschluss eines geselligen Abendessens oder besonderer Momente, die man mit Freunden oder Verwandten genießt.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl **70**cl