Neri Refosco

Junger Grappa
40% vol.

Rohstoffe

Trester aus der Refosco-Traube

Reife

–

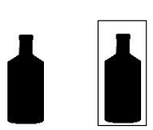
Trinktemperatur

18°C

Die alkoholische Gärung der Refosco-Trester erfolgt im Most, also beim Winzer. Der frische Trester stammt von ausgewählten Lieferanten und wird direkt nach dem ersten Abstich einige Monate in Silos gelagert.
In dieser entscheidenden Phase ist es sehr wichtig, dass der Trester mit einer vorsichtigen Abdeckung der Silage luftdicht konserviert wird. Auf diese Weise kann ein
günstiges Gärklima aufrechterhalten und eine perfekte Konservierung für einige Monate gewährleistet werden.
Die Destillation erfolgt mit Direktdampf im diskontinuierlichen Brennkolben mit acht Kupferkesseln. 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.

Als Brennmeister der Destillation ist es uns mit diesem Grappa gelungen, einer alten und bodenständigen Rebsorte die Ehre zu erweisen.
Das Ergebnis ist ein klarer und transparenter Grappa, dessen olfaktorisches und sensorisches Gedächtnis eng mit der Tradition der klassischen Destillate verbunden ist. Ein Angebot für diejenigen, die die Schärfe der Aromen einer einzigartigen Rebsorte bevorzugen.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl **70**cl