

Grappa 40°

Junger Grappa
40% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

-

Ausbau

12 Monate in Edelstahltanks

Trinktemperatur

18°C

Die frischen, fermentierten Trester stammen von ausgewählten Lieferanten. Bei Niedertemperatur (etwas mehr als 100°) erfolgt die Extraktion von flüchtigen Komponenten aus der Trestermasse, ohne sie und deren aromatischen Bestandteile zu beschädigen. Der besonnene Abschnitt des Vorlaufs (Testa) vom Nachlauf (Coda) kann nur von einem erfahrenen Brennmeister durchgeführt werden. Nur er kennt - den in diesem Fall heterogenen - Rohstoff, der während seiner Konservierung täglich an Gehalt gewinnt, genauestens. Der Ausbau in Edelstahltanks für mindestens ein Jahr verleiht diesem Grappa im Vergleich zum frisch destillierten ein besseres Gleichgewicht. Farbloser und kristallklarer Grappa, sauber und harmonisch im Geruch, mit angenehmer Ausdauer im Geschmack.

Frei und offen - so wie das Gebiet, in dem er mit der Sorgfalt und dem Geschick unserer erfahrenen Brennmeister hergestellt wird. Eine Serie von Grappas mit ansteigendem Alkoholgehalt, deren Aufbau sich nie anspruchsvoll, aber immer großzügig und unverkennbar am Gaumen entfaltet. Passend zu jeder Mahlzeit lässt sich der richtige Alkoholgehalt auswählen, um das Leben angemessen zu genießen.

Abfüllgrößen und Verpackung

100cl

