

GRAPPA DI PROSECCO UNICA DA PONTE

15 Jahre gereift

Der Grappa di Prosecco Unica ist nach 15 Jahre Reifung im Fass das vorzügliche Ergebnis einer meisterlichen Destillation ausgewählter Trester aus den Trauben der Rebsorte Glera, die für den Prosecco Superiore DOCG verwendet wird.

Seine goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen bildet den Auftakt zu einer besonderen Duftharmonie, die von fruchtigen Anklängen an Apfel und sehr reife Birne betont wird. Er ist angenehm trocken am Gaumen und überrascht mit seinen runden Noten, die an Rum, geröstetes Holz und frische Brotkruste erinnern.

Zunächst wird der Grappa nach der berühmten Methode von Da Ponte gebrannt, dann erfolgt die Reifung in den kostbaren Fässern aus Limousin-Eiche, die dem Destillat dank der langsam freigesetzten Tannine und der richtigen Sauerstoffzufuhr einen runden und ausgewogenen Geschmack verleihen.

BESCHREIBUNG

Kategorie: sortenreiner Grappa, 15 Jahre gereift

Rebsorte: Tresterauslese aus Glera-Trauben, aus denen der Prosecco Superiore DOCG Conegliano-Valdobbiadene erzeugt wird

Alkoholgehalt: : 40 % vol „weich“

Reifung: 15 Jahre in Eichenfässern aus Limousin

Empfohlenes Trinkglas: Ballonglas oder Tulpe

Serviertemperatur: 15°-18° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Für eine optimale Verkostung empfehlen wir, den 15 Jahre gereiften Grappa Unica einige Minuten im Glas atmen zu lassen und ihn dabei in der hohlen Hand zu erwärmen. Der Meditations-Grappa wird in der Regel pur getrunken. Er kann aber auch zu feiner Edelbitterschokolade mit 80% Kakaogehalt genossen werden...

VERPACKUNG

Klassische 70-cl-Champagnotta Da Ponte in elegantem, personalisiertem Etui. Sie kann als Gebinde mit anderen Produkten von Da Ponte in den Schatullen Special Collection und Opere d'Autore kombiniert werden.



EAN FLASCHE 70 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.