

RISERVA DA PONTE 3YS

3 JAHRE ALTER GRAPPA

in slawonischen Eichenfässern

Ein klarer, ehrlicher Grappa mit strohgelber Farbe, gewonnen aus den Trestern ausgewählter Glera-Trauben von den Hügeln bei Conegliano und Valdobbiadene und 3 Jahre gereift in Fässern aus slowenischer Eiche.

Klar und brillant, verbreitet der Grappa Riserva ein Bouquet, das durch florale Noten und das Aroma von Dufthölzern besonders delikates ist.

Weich und kräftig am Gaumen, umschmeichelt er die Sinne mit feinem Vanilleduft, zartem Apfelhauch und Anklängen an frisches Brot.

BESCHREIBUNG

Sorte: Grappa mit langer Lagerung

Rebsorte: Trestern ausgewählter Glera-Trauben von den Hügeln bei Conegliano und Valdobbiadene

Alkoholgehalt: 40% vol. "Klassisch"

Reifung: 3 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche

Destillation: Doppelte, fraktionierte Destillation in kontinuierliche Brennkolben und durch die Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 15° - 18° C



TRINKEMPFEHLUNGEN

Perfekt Abschluss des Essens und ideal mit Bitterschokolade oder Schokodesserts.

VERPACKUNG

Klassischen Format 100 cl. Karton mit 6 Flaschen.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 100 cl



8 002266 000574

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060578

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.