

GRAPPA RISERVA DEL FONDATORE

5 JAHRE GEREIFT

Die Riserva del Fondatore entsteht aus einer Cuvée, die in Barriques aus Limousin-Eiche und in Porto-Fässern reift, und vereint in einem einzigen Destillat die Persönlichkeit von zwei Brüdern mit derselben Leidenschaft: Der Unternehmensgründer Andrea machte den Reifungsprozess zum Aushängeschild der Destillerie, und Matteo rief mit seiner unermüdlichen Experimentierfreude und dem großen Know-how über die Destillierkunst die exklusive Methode Da Ponte ins Leben.

Mit ihrem Duft, der an Likörwein erinnert, im Rhythmus der satten Noten von Vanillecreme und exotischen Früchten, die für ein intensives Geschmackserlebnis sorgen, ist die Riserva del Fondatore beim ersten Verkosten weich und anhaltend. Beim langsamen Genuss offenbart sie einen umhüllenden Nachhall mit dem Aroma von Vanille, unterlegt von geröstetem Eichenholz mit anregenden Anklängen an Rum und Sherry.

BESCHREIBUNG

Kategorie: Grappa Riserva - 5 Jahre gereift

Rebsorte: ausgewählte Trester aus Glera-Trauben mit Herkunftsbezeichnung DOCG Conegliano-Valdobbiadene

Alkoholgehalt: 40 % Vol. „Classica“

Reifung: 5+ Jahre, Cuvée, gereift in Barriques aus Limousin-Eiche und in Porto-Fässern

Destillation: mit kontinuierlichem und diskontinuierlichem Dampfrennkolben nach der Methode Da Ponte

Trinkglas: tulpenförmiger Kelch

Serviertemperatur: 18-20°C

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERKOSTUNG

Die Riserva del Fondatore ist ein raffinierter Meditations-Grappa, der am besten pur getrunken wird. Zu feiner Edelbitterschokolade (Kakaogehalt 60-80%) schenkt er einen intensiven und unvergesslichen Genuss.

VERPACKUNG

Flasche im Vintage-Stil der 50er Jahre, Inhalt 50 cl, erhältlich auch in der Verpackung Opere d'Autore.



EAN FLASCHE 50 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHE



QR Code web



 Bei der Herstellung unserer Grappas nutzen wir erneuerbare Energie und verpflichten wir uns zum Schutz der Umwelt.