

BRANNTWEIN AUS BLAUEN TRAUBEN MOSCHINO

Veredelt in Barriques

Der Branntwein Moschino wird aus dem Trester ausgewählter blauer Trauben destilliert und in kleinen Fässern aus Eichenholz ausgebaut. Er zeigt eine klare, strohgelbe Farbe und ein aromatisches Bouquet mit Anklängen an Wiesenblumen und tropische Früchte, die einen faszinierenden Kontrast zu den zarten Tanninnoten bilden.

Beim ersten Schluck besticht der Moschino mit seinem angenehm vollen Aroma und überrascht mit floralen, intensiven Nuancen, die leicht nach trockenen Feigen duften.

Die edle Spirituose wird mit dem diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad gebrannt, wie die Methode Da Ponte vorschreibt, und ist deshalb besonders geeignet für die anspruchsvollen Liebhaber besonderer Genüsse, die einer langen Tradition zu verdanken sind.

BESCHREIBUNG

Kategorie: Branntwein aus blauen Trauben, veredelt in Eichenfässern

Alkoholgehalt: 40% Vol. - "delikates und intensives Bouquet"

Reifung: 6 Monate in kleinen Eichenfässern

Destillation: mit dem exklusiven diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad gemäß der Methode Da Ponte

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 10° - 12° C

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERKOSTUNG

Pur genossen ist er besonders köstlich, vor allem nach dem Essen und dem Kaffee.

PACKUNG

70-cl-Flasche im Behälter oder als Sortiment in den Nussbaumschatullen Opere d'Autore 2019 und Don Giovanni.



EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000048

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060059

QR Code web



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