

GRAPPA BIANCA DA PONTE

Grappa Veneta

Der Grappa Bianca Da Ponte ist das Ergebnis einer perfekten Auslese von Trestern aus Glera-Trauben, die in einer neuen, diskontinuierlichen Brennblase im Vakuum destilliert werden.

Diese wurde eigens von der Brennerei entwickelt, um das Potenzial der Methode Da Ponte noch besser auszuschöpfen und die intensiven, exklusiven Aromen des hervorragenden Rohstoffs auf einzigartige Weise zur Geltung zu bringen.

Der Grappa ist transparent und aufrichtig, betörend in der Nase mit zarten und umhüllenden Noten, um sich dann am Gaumen als sauber, körperreich und gut strukturiert zu erweisen. Eine würdige Hommage an die große venetische Tradition der Destillierkunst.

BESCHREIBUNG

Sorte: Traditioneller Grappa Veneta

Rebsorte: ausgewählte Trester von Trauben der

Rebsorte Glera

Alkoholgehalt: 40% Vol. "Vollmundig und strukturiert"

Destillation: mit dem innovativen diskontinuierlichen Vakuum-Destillierkolben destillierte Trester. Dieser Destillierkolben wurde eigens von der Brennerei hergestellt, um die Regeln der Da Ponte-Methode noch effektiver zu machen und die Aromenvielfalt hervorzuheben.

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 9° - 12° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Er ist ideal für alle, die den authentischen und zugleich starken und intensiven Geschmack eines in den Düften und am Gaumen ausgewogenen Grappas lieben. Er ist perfekt nach dem Essen und eine schmackhafte Idee auch für Ihren "caffè corretto" (Kaffee mit Grappa).

VERPACKUNG

1-l-Flasche im neuen Format mit Ausgießkappe..



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN 1-l-FLASCHE



8 002266 000369

EAN KARTON MIT 6 FLASCHE



8 002266 060363

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt