GRAPPA RISERVA

AUS DEN HÜGELN VON CONEGLIANO

3 Jahre in Barrique gereiftes Grappa

Der Grappa Riserva ist ein exklusiver Grappa aus den Hügeln um Conegliano, der in alten Fässern aus slawonischer Eiche zur Reife kommt. Hochwertige helle und dunkle Tester werden klug zusammengesetzt und ergeben dieses Destillat, das nach 3-jähriger Lagerung seine Vollkommenheit erreicht.

Klar und brillant, verbreitet der Grappa Riserva ein Bouquet, das durch florale Noten und das Aroma von Dufthölzern besonders delikat 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: weiße und rote Trauben aus dem Hügelland von Conegliano
Alkoholgehalt: 45% vol. "Klassisch"
Reifung: 3 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche
Destillation: Doppelte, fraktionierte Destillation in kontinuierliche Brennkolben
Empfohlenes Glas: Tulpenglas
Serviertemperatur: 15° - 18° C

EAN FLASCHE 70 cl

8 002266 000109

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN

8 002266 060103

QR Code web

TRINKEMPFEHLUNGEN

Perfekt Abschluss des Essens und ideal mit Bitterschokolade oder Schokodesserts.

VERPACKUNG

Klassischen Format 70 cl. Karton mit 6 Flaschen.

Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt

Distilleria Andrea Da Ponte Spa - Via Primo Maggio,1 - 31010 Corbanese di Tarzo (TV) Italien - Tel. +39 0438 933011 - Fax +39 0438 933034
Rechtssitz - C.so Mazzini, 14 - C.P. 182 - 31015 Conegliano (TV) Italien - info@daponte.it - www.daponte.it
Der Ansprechpartner für Technik und Sensorik ist der Önologe Graziano Freschet