

KORTLAGRET GRAPPA AF ÉN VINSORT GRAPPA CABERNET

Den kortlagrede grappa fra én autokton vinmark med Cabernet er ideel, hvis man ønsker et destillat med en krystallklar farve og en duftende og rig bouquet, der først er urteagtig og herefter udvikler sig med det typiske strøg af små bærfrugter.

Smagen, der er ren og intrigant, men ægte, fremhæver druerne, den er brygget på og som videregiver deres krydrede anstrøg af lakrids og sort peber.

Den destilleres med den ikke-kontinuerlige Da Ponte Metode, med destillationsapparatet i vandbad, som er den eneste, der er i stand til at værne om de så intenst duftende drues organoleptiske egenskaber som i Cabernet.

BESKRIVELSE

Typologi: Kortlagret grappa af én vinsort
Vinsort: Cabernet fra Conegliano bakkerne, hvis druekvas ankommer til destilleriet straks efter første omhældning og rige på most

Alkoholindhold: 39° "Blød"

Destillation: Med den ikke-kontinuerlige Da Ponte Metode med destillationsapparatet i vandbad

Anbefalede glas: Tulipanglas

GODE RÅD OM SERVERING

Ideel i renhed, hvis man ønsker en ualmindelig blød grappa, og som et originalt og muntert indfald, hvis den tilsættes kaffen eller til den traditionelle 'skylning af kaffekoppen'.

EMBALLAGE

På 70 cl flasker eller assorteret i kasserne Metodo Da Ponte, Don Giovanni og Valnøddetrækasse.



EAN FLASKE 70 cl



EAN KARTON MED 6 FLASKER



QR Code web



Vores grappa fremstilles ved hjælp af vedvarende energikilder og med hensyn til miljøet