

# SORTENREINER JUNGER GRAPPA GRAPPA CABERNET

Der sortenreine junge Grappa di Cabernet ist ideal für all jene, die ein Destillat von klarer und strahlender Farbe mit einem wohlriechenden und betörenden Bouquet wünschen, das von anfänglich grasigen Nuancen übergeht in die typischen Noten kleiner Beerenfrüchte.

Der Geschmack ist umhüllend und rein, verführerisch, aber aufrichtig, und hebt die Aromabestandteile der Trauben hervor, aus denen er erzeugt wird und aus denen er im Abgang Anklänge nach Gewürzen, Lakritz und schwarzem Pfeffer übernimmt.

Seine Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte", dem allein es gelingt, die organoleptischen Eigenschaften der Trauben, die so intensiv duften wie die Cabernettrauben, unverfälscht zu erhalten.

## BESCHREIBUNG

**Sorte:** sortenreiner junger Grappa

**Rebsorte:** Cabernet der Hügel von Conegliano, dessen Trester frisch abgestochen wurden und reich an Most sind

**Alkoholgehalt:** 39° Vol. "Mild"

**Destillation:** im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte"

**Empfohlenes Glas:** Tulpenglas

## TRINKEMPFEHLUNGEN

Pur getrunken ist er ideal für all jene, die einen ungewöhnlich milden Grappa wünschen. Köstlich auch im Kaffee oder für das traditionelle 'resentin' (Ausspülen der leeren Kaffeetasse mit ein wenig Grappa)

## VERPACKUNG

In einer 70-cl-Flaschen oder in den Kassetten Metodo Da Ponte, Don Giovanni und Cassetta Noce.



EAN FLASCHE 70 cl



EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.