

GRAPPA BIANCA DA PONTE

Grappa Veneta

Der Grappa Bianca Da Ponte ist das Ergebnis einer perfekten Auswahl von Treestern aus Trauben der Rebsorten Glera, Pinot Grigio, Merlot und Cabernet, die in einem neuen diskontinuierlichen Destillierkolben unter Vakuum destilliert werden.

Dieser Destillierkolben wurde eigens von der Brennerei hergestellt, um die Regeln der Da Ponte-Methode noch effektiver zu machen und die sortentypischen Aromen der einzelnen Trauben auf einzigartige Weise hervorzuheben.

Der klare und reine Grappa berauscht den Geruchssinn mit seinen zarten und umhüllenden Noten. Am Gaumen zeigt sich Bianca da Ponte rein, vollmundig und gut strukturiert dank der Vitalität der roten Trauben, die nach Traubenschalen, Trester und Rosinen duften.

BESCHREIBUNG

Sorte: Traditioneller Grappa Veneta

Rebsorte: ausgewählte Trester höchster Qualität aus unserem Gebiet

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 FLASCHEN



8 002266 060363

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt