

# JUNG UND TRADITIONELL FINE GRAPPA ITALIANA

aus den Trestern roter Trauben

Kristallklar, rein, aufrichtig. Der Fine Grappa Italiana ist ein Hochlied auf die Tradition und eine Lobpreisung der besten Qualität der roten Trauben, vorwiegend Merlot und Cabernet, der Hügel des Veneto.

Er besitzt ein intensives aromatisches und würziges Bouquet mit Gegengewichten nach Waldfrüchten, sein charakterstarker trockener und entschlossener Geschmack hinterlässt einen Nachgeschmack nach Lakritz und Tabak, der in leichte Nuancen nach Rosinen umschlägt.

Um die Reinheit der typischen Aromen der Tradition zu schützen, wird er in einer kontinuierlichen Anlage mit doppelter Rektifikation destilliert. In 100-cl-Flaschen in der Version **Classica (Klassisch) mit 40°** oder **Decisa (Kräftig) mit 50°** erhältlich.

## BESCHREIBUNG

Sorte: traditioneller junger Grappa

Rebsorte: Trester roter Trauben, hauptsächlich Merlot und Cabernet aus dem Veneto

Alkoholgehalt: **40° Vol. "Klassisch"** oder **50° Vol. "Kräftig"**

Destillation: in einer kontinuierlichen Anlage mit doppelter Rektifikation

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

## TRINKEMPFEHLUNGEN

Ideal zum Kaffee oder noch köstlicher einige Tropfen direkt in der Tasse als angenehmer Kontrapunkt zum Dessert.

## VERPACKUNG

In 100-cl-Einzelflaschen ohne Karton in der Ausföhlung **Classica (Klassisch - 40°)** oder **Decisa (Kräftig - 50°)**.



**ANDREA DA PONTE**  
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL  
1892  
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 100 cl (40°)



EAN KARTON MIT 6 FLASCHE (40°)



EAN FLASCHE 100 cl (50°)



EAN KARTON MIT 6 FLASCHE (50°)



QR Code web



Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.