

UVE BIANCHE DI MALVASIA E CHARDONNAY

reines Traubendestillat

Es präsentiert sich rein und klar und besitzt ein betörendes Bouquet mit Anklängen nach Sommerfrüchten (Aprikose, Birne, Apfel, Melone) und reifen Trauben. Weich und schmeichelnd beim ersten Probieren entfaltet es dann zarte blumige Nuancen, die die Milde und besonderen Eigenschaften der Trauben der edlen Rebsorten Malvasia und Chardonnay hervorheben.

Dank der Destillation im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach dem exklusiven Verfahren "Metodo Da Ponte" sind die aromatischen Bestandteile besonders rein und gut ausgeprägt.

Pur ein köstlicher Genuss, aber auch auf Obstsalat und in Cocktails mit Früchten entfaltet es ein wunderbares Geschmackserlebnis.

BESCHREIBUNG

Sorte: reines Traubendestillat

Rebsorte: aromatischer Malvasia und Chardonnay

Alkoholgehalt: 38% Vol. "Schmeichelnd und aromatisch"

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

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 8° - 10° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Von Natur aus rein und heiter schenkt es ein frisches und angenehmes Trinkvergnügen, wenn es pur oder mit einem Eiswürfel getrunken wird.

Unnachahmlich, wenn es mit Früchten und Obstsalat oder auf Eis oder in Sommercocktails mit Früchten serviert wird.

VERPACKUNG

Champagnerflasche mit Personalisierung Da Ponte im Format 70 cl mit Karton oder Miniaturflasche 5 cl und Magnumflasche 150 cl mit Karton. Erhältlich auch in den Kassetten Special Collection, Cassetta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni und Opere d'Autore.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000024

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060042

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.