

UVE BIANCHE GRAN RISERVA

in Barriquefässern gereiftes Traubendestillat

Uve Bianche Gran Riserva ist ein edles Traubendestillat, das für mehr als 3 Jahre in Eichenbarriques aus dem Limousin gereift ist. Es besitzt blumige und fruchtige Noten, die den feinen Traubenduft voll zur Geltung bringen, und der Geschmack ist reif und tanninhaltig mit weichen, aber gut ausgeprägten Nuancen nach gerösteten Mandeln, Honig und Vanille.

Schon der erste Schluck begeistert und wird im angenehmen und anhaltenden Abgang perfekt abgerundet.

Destilliert im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad nach den strengen Regeln des Verfahrens "Metodo Da Ponte" (1896) ist Uve Bianche Gran Riserva ein Elixier für echte Kenner und das ideale Destillat, um großartige Momente einzigartig zu machen.

BESCHREIBUNG

Sorte: Traubendestillat Gran Riserva gereift in Barriques

Rebsorte: ausgewählte Trester aromatischer Malvasia - und Chardonnay-Trauben

Alkoholgehalt: 38% Vol. "Aromatisch und kräftig"

Reifung: 3 Jahre in Eichenfässern aus der französischen Region Limousin

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

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 16° - 18° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Um das feine Gleichgewicht aus fruchtigen Trauben und Reifung in Barriquefässern voll zur Geltung zu bringen, sollte Uve Bianche pur oder sofort nachdem ein Eiswürfel in das Glas gegeben wurde, getrunken werden. Köstlich auch zu weißer Gewürzschokolade.

VERPACKUNG

Champagnerflasche mit Personalisierung Da Ponte im klassischen Format 70 cl mit Karton. Erhältlich auch in den Kassetten Special Collection, Casseta Noce, Metodo Da Ponte, Don Giovanni und Opere d'Autore.



EAN FLASCHE 70 cl



8 002266 000345

EAN KARTON MIT 6 FLASCHEN



8 002266 060332

QR Code web



 Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt.