

RISERVA DA PONTE 3YS

3 JAHRE ALTER GRAPPA

in slawonischen Eichenfässern

Der Grappa Riserva ist ein exklusiver Grappa aus den Hügeln um Conegliano, der in alten Fässern aus slawonischer Eiche zur Reife kommt. Hochwertige helle und dunkle Tester werden klug zusammengesetzt und ergeben dieses Destillat, das nach 3-jähriger Lagerung seine Vollkommenheit erreicht.

Klar und brillant, verbreitet der Grappa Riserva ein Bouquet, das durch florale Noten und das Aroma von Dufthölzern besonders delikater ist.

Weich und kräftig am Gaumen, umschmeichelt er die Sinne mit feinem Vanilleduft, zartem Apfelhauch und Anklängen an frisches Brot.

BESCHREIBUNG

Sorte: Grappa mit langer Lagerung

Rebsorte: weiße und rote Trauben aus dem Hügelland von Conegliano

Alkoholgehalt: 43% vol. "Klassisch"

Reifung: 3 Jahre in Fässern aus slawonischer Eiche

Destillation: Doppelte, fraktionierte Destillation in kontinuierliche Brennkolben und durch die Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben

Empfohlenes Glas: Tulpenglas

Serviertemperatur: 15° - 18° C

TRINKEMPFEHLUNGEN

Perfekt Abschluss des Essens und ideal mit Bitterschokolade oder Schokodesserts.

VERPACKUNG

Format 100 cl. und 50 cl Karton mit 6 Flaschen.



ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

EAN FLASCHE 50 cl



8 002266 000482

EAN KARTON MIT 6 FLASCHE 50 cl



8 002266 060486

EAN FLASCHE 100 cl



8 002266 000475

EAN KARTON MIT 6 FLASCHE 100 cl



8 002266 060479

QR Code web



Unsere Grappas werden mit erneuerbaren Energiequellen und umweltfreundlich erzeugt