

Grappa Amarone Riserva in der Holzbox

Beschreibung

Das Feuer ist entfacht. Der Brennmeister wartet sehnsüchtig auf den frischen Trester aus den Rebsorten Molinara, Rondinella und Corvina, der eben noch in der Kelter war, um den Most für den neuen Amarone zu pressen. Der Tresterkuchen ist weich, frisch und saftig, mit dem fruchtigen Geruch von Kirsche, roten Beeren und Rosinen. Er wird in den kupfernen Destillierkolben gegeben. In der feinen Membran der Traubenschalen findet sich die höchste Konzentration an Aromastoffen, die dann das Destillat in seiner Intensität und Komplexität prägen.

- bernsteinfarbener Grappa
- 5 Jahre im Holzfass gelagert
- weich und elegant im Geschmack
- Noten von Vanille, Kakao, Nüssen und Kaffee
- Bukett von roten Beeren und Rosinen
- attraktive Geschenkverpackung

TECHNISCHE DATEN

REBSORTE:	Corvina, Molinara, Rondinella	KATEGORIE:	Spirituosen
TRINKREIFE:	Ungeöffnet hohes Lagerpotential	ALLERGENE:	keine Allergene
INHALT:	0,7 L	ALKOHOL:	40 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

