

GRAPPA DI CHARDONNAY

CHF 38.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien
Kategorie: Grappa
Alkohol: 43 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Trauben: **Chardonnay**
Ausbau: im Edelstahltank

SKU: 596
Kategorien: Grappa, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Es ist der besondere Trester der Chardonnay-Trauben, der in den Weinberghängen des Cembra-Tals angebaut wird, der dem Grappa di Chardonny von Bruno Pilzer seine starke Persönlichkeit verleiht. Sicherlich tragen auch die raffinierte Fermentationstechnik und die kurze Lagerung des Chardonnay-Tresters dazu bei, seine Qualität zu verbessern.

Die schwierigste Aufgabe bleibt allerdings die wasserbadbeheizte Destillationsblase (Bain Marie) so zu steuern, dass die subtilen Aromen entsprechend konzentriert werden d.h. das ausgezeichnete zarte, komplexe, leicht blumige Aroma so zu verstärken und zu harmonisieren, dass die Aromenfülle in der Nase in einem Gleichgewicht mit der intensiven, komplexen Aromatik am Gaumen steht.

Trinktemperatur: 15 °C

Genussempfehlung: Um alle Geheimnisse dieses Grappa zu entdecken, sollten Sie ihn in einem schönen, weiten Weissweinglas, leicht gekühlt, aber nicht zu kalt geniessen.