

GRAPPA INVECCHIATA 3 ANNI

CHF 39.50 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien

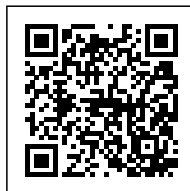
Kategorie: Grappa

Alkohol: 43 % vol

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Grigio**

Ausbau: im französischen Eichenfass



SKU: I390500.050

Kategorien: [Grappa](#), [Italien](#), [Pilzer](#), [Spirituosen](#), [Valle d'Aosta - Aostatal](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bruno Pilzer begann vor einigen Jahren damit, verschiedene Grappas im Holzfass auszubauen. Ziel war es, die richtige Kombination zwischen den verschiedenen Traubensorten und dem französischen Eichenholz zu finden. In erster Linie sollte er aber die Zeit wirken.

Dieser im Fass gereifte Grappa wurde als Assemblage mehrerer Grappas geboren: aus Chardonnay-, Pinot Nero - , Pinot Grigio - und weiterer Grappas, die alle einzeln, mit einem Alkoholgehalt von etwa 68 % vol. mindestens drei Jahre im französischen Eichenfass reifen durften.

Der Grappa Invecchiata Pilzer hat eine bernsteinfarbene Farbe und leicht grünliche Reflexe. In der Nase verschmelzen zarte Grappa-Töne und typische Holznoten, die an Vanille und Kakao erinnern. Am Gaumen weich, komplex und voll, mit einem zarten Hauch Tannin (Gerbstoffe). Er hat eine ausgezeichnete Länge und hinterlässt einen angenehmen Geschmack mit einer Fülle unterschiedlicher Nuancen.

Trinktemperatur: ca. 18 °C

Genussempfehlung: Dieser Grappa sollte in einem großen, weiten Glas verkostet werden. Dies unterstützt die Entfaltung der Aromen und bietet so optimalen Genuss.