

GRAPPA DI MOSCATO GIALLO

CHF 38.00 **inkl. MwSt.**

Distilleria Pilzer

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

SKU: 295
Kategorien: Grappa, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Immer wenn Bruno Pilzer die im Trentino heimische Traubensorte Moscato Giallo (Goldmuskateller-Traube) probiert hat, wollte er in der Lage sein, die olfaktorische Kraft und grossartigen Aromen dieser einzigartigen Traubensorte in einem Grappa zu vereinen.

Es werden daher auch nur die besten Trester der Goldmuskateller-Trauben für diesen Grappa verwendet. Eine spezielles Fermentationsverfahren, viel Erfahrung beim besonders schonenden, diskontinuierlichen Destillationsverfahren (Bain-Marie-Verfahren), sowie der lange Ausbau des Grappas im Edelstahltank vor der Abfüllung in die Flasche, haben ein einzigartiges Produkt von aussergewöhnlicher Aromenvielfalt geschaffen.

Der Pilzer Grappa di Moscato Giallo hat ein intensives Bouquet, das die Moscato Giallo-Traube sofort wieder aufleben lässt. Bruno möchte es dem interessierten Geniesser selbst überlassen, welche Noten er in der Nase und am Gaumen für sich identifizieren kann. Vielleicht das frische Salbeiblatt, vielleicht ein leichter Duft nach Zitronenschale, vielleicht die Summe der beiden oder viele andere Noten. Der Geschmack ist harmonisch und intensiv, der Nachgeschmack des Goldmuskatellers ist klar und lang anhaltend.

Trinktemperatur: ca. 15 – 16 °C

Genussempfehlung: Probieren Sie diesen Grappa in einem schönen, weiten Weissweinglas, leicht gekühlt, aber nicht zu kalt. Es würde ansonsten die ganze Arbeit und die Bemühungen von Bruno und seinem Team zunichte machen.