



GRAPPA DI SCHIAVA

CHF 25.90 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien

Kategorie: Grappa

Alkohol: 43 % vol

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Schiava (Vernatsch)**

Ausbau: im Edelstahltank



SKU: I390200.050

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Bruno Pilzer, sein Team und auch wir sind vom Grappa di Schiava überzeugt. Ein grossartiger Grappa. Im Cembra-Tal wurde die Schiava-Rebe (Vernatsch) früher weit verbreitet angebaut. Heute ist sie nur noch in den besten und geeignetsten Gebieten geblieben und ergibt ein noch besseres Traubengut.

Der Trester, der bei der Weinbereitung der Schiava-Trauben anfällt, kommt frisch vom Abfüllen in der Brennerei an. Je nach Jahresverlauf wird entschieden, ob der Trester sofort destilliert oder einige Tage zugewartet wird. Die Destillation in der diskontinuierlichen, wasserbadbeheizten Destillationsblase (Bain Marie) ist sehr schonend und daher besonders gut für den schwer zu handhabenden Schiava-Trester geeignet. Am Ende, nach mindestens einem Jahr Ausbau im Edelstahltank, kann der Grappa di Schiava Pilzer endlich in die Flasche abgefüllt werden.

Obwohl es sich um einen aus nicht aromatischem roten Traubentrester destillierten Grappa handelt, hat er ein komplexes, leicht blumiges Aroma. Im Laufe der Zeit entwickelt sich dieses Aroma zu einem Hauch von Walnuss. Der Geschmack bietet eine Vielzahl angenehmer Überraschungen mit komplexen Eindrücken und einem Nachgeschmack von ausgezeichneter Länge.

Trinktemperatur: ca. 15 – 18 °C

Genussempfehlung: Probieren Sie diesen Grappa in einem schönen, weiten Glas, leicht gekühlt, aber nicht kalt.