

GRAPPA DI TEROLDEGO

CHF 38.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

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

SKU: 297
Kategorien: Grappa, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Teroldego ist eine autochthone Rebsorte des Trentino, die ihren idealen Lebensraum in der Rotaliana-Ebene hat. Sie ist die Basis ausgezeichneter Rotweine, gewichtig und reich an Aromen und Struktur.

Der frische Trester der Teroldego-Trauben aus der Region Rotaliano wird schnell in die Destillerie gebracht und nach einer kurzen Ruhezeit gebrannt. Die langsame Destillation unter Einsatz geringer Trestermengen erfolgt in der diskontinuierlichen, wasserbadbeheizten Destillierblase (Bain Marie).

Auf diese Weise kann der zarte und subtilen Duft von Brombeeren, gepaart mit Kräuternuancen aus dem Trester des Teroldego extrahiert werden. Im Laufe der Zeit verwandeln sich diese Aromen und kombinieren den typischen Duft des Tresters mit dem reifer Früchte. Der Geschmack ist harmonisch, sehr angenehm und von einer Vielzahl an Eindrücken geprägt.

Ein Grappa von ausgezeichneter Länge. Ein interessanter Grappa, der dem aufmerksamen Geniesser viel Freude und Zufriedenheit schenkt.

Trinktemperatur: ca. 15 – 18 °C

Genussempfehlung: Servieren Sie diesen Grappa in einem schönen, weiten Glas.