

GRAPPA DI TRAMINER

CHF 38.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

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

SKU: 298
Kategorien: Grappa, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Entstehungsgeschichte dieser Rebe ist interessant und seit längerem Auseinandersetzung zwischen einem Dorf im Südtirol und einem berühmten französischen Weinbaugebiet. Eine Rebe, die in geeigneten Gebieten angebaut, sehr interessante aromatische und langlebige Weine hervorbringen kann.

Das Team um Bruno Pilzer wählt gezielt die feinen Trester der im Trentino angebauten Traminer-Trauben aus und verfolgt deren Gärung mit viel Aufmerksamkeit und Technik. Eine kurze Reifezeit beim Traminer-Trester und maximale Aufmerksamkeit bei der Destillation in der diskontinuierlichen, wasserbadbeheizten Destillierblase (Bain Marie) sorgen für den Erhalt der delikaten Aromen des Traminers. Jedes Jahr ändert sich die Art und Weise leicht, wie Destillierblase und Kolonne betrieben werden, somit ist jedes Jahr der Beginn einer neuen Geschichte für die Traube, aber auch für den Trester.

Auf diese Weise entsteht eine Grappa di Traminer mit einem zarten aromatischen Duft, der an Rosenblätter erinnert, kombiniert mit anderen feinen, reiferen und komplexeren Aromen wie der Note von Geranie und Zitrone. Die Geschmacksempfindungen sind ebenso komplex und lassen Raum für einen langen und anhaltenden Nachgeschmack.

Ein scheinbar leichter Grappa, aber seine olfaktorische und geschmackliche Komplexität wird den Degustierenden beschäftigen und ihm viele Eindrücke vermitteln.

Trinktemperatur: ca. 16 – 18 °C

Genussempfehlung: Servieren Sie diesen Grappa in einem schönen, weiten Glas. Die Luft verstärkt sein Aroma. Ruinieren Sie es nicht, indem Sie den Grappa kalt trinken. Sie sollten ihn höchstens leicht gekühlt geniessen.