



# Grappa Stravecchia Alta Sel. Bisnonno F

Villa de Varda

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Diverse Spiritousen, Italien
<b>Produzent</b>	Villa de Varda Trentino
<b>Ausbau</b>	im Barrique
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16° C
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Moscato, Müller Thurgau, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Artikel-Nr</b>	70315708

## Bemerkungen

Streng selektioniertes Traubengut . Diskontinuierliches Destillationsverfahren in Kupferbrennkolben.Vor- und Nachlauf werden abgeschieden, damit die reine Selektion"das Herzstück"des Grappas erhalten bleibt. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die ?üchtlgen Komponenten, die für Duft und Aroma sorgen auf die richtige Weise verdampfen und kondensieren können. 3 Jahre Ausbau in 225-Liter-Barriquen aus verschiedenen französischen Edelholzsorten mit mittlerer Röstung. Anschliessende Assemblage der besten Jahrgänge.

## Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Intensiver und verführerischer Duft mit einem Hauch nach Vanille, Kaffee, Mandeln, Pinienkerne, Datteln, frisch gebackenes Brot, Apfel, Zitrusfrüchte, reifen roten Früchten. Im Gaumen weich und sehr aromatisch.