



## Primagioia Composita Aquardens

### Distilleria Berta

<b>Typ</b>	Brandy / Weinbrand
<b>Herkunft</b>	Grappa, Piemonte
<b>Produzent</b>	Distilleria Berta Mobaruzzo
<b>Ausbau</b>	12 Monaten in edelsten, französischen Eichenholz-Barriques
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Artikel-Nr</b>	72002700

## Bemerkungen

Wunderschöne und einmalige Komposition aus jungem und gereiftem Grappa sowie Acquavite aus Trauben und Früchten. Eine noble Assemblage aus Acquavite di Vinaccia (Traubendestillat), Acquavite di Vino (Weinbrand) und Acquavite di Frutta (Fruchtdestillat). Das Ganze wurde während 12 Monaten in edelsten, französischen Eichenholz-Barriques mittlerer Röstung ausgebaut. Diese Grappa ist das Ergebnis von sorgfältiger Auswahl sehr guter Grappe, die in den letzten Jahren hergestellt und in Fässern von Tronçais d'Allier-Eichenholz gereift wurden. Das Zusammensetzen der verschiedenen Jahrgänge und Rebsorten geben dieser Grappa Eleganz und Komplexität von Aromen und Gefühlen, die nur die besten Geiste der Welt übertragen.

## Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Komplexer Duft, reich, faszinierend mit grosser Persönlichkeit. Herrliches Konzert der Gefühle, in dem der Tabak, der Kakao und die Vanille hervorstechen. Im Geschmack werden die verführerischen Duftempfindungen bestätigt.