

GRAPPA LA BOMBA



HERKUNFTSBEZEICHNUNG	Grappa Riserva
REGION / LAND	Toscana / Italien
TRAUBENSORTE	Aus dem Trester von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben.
DESTILLATION	Die Traubenschalen werden in einem kontinuierlichen Destillationsprozess dampfdestilliert. Der erste Schritt ist die Extraktion der flüchtigen Stoffe und Aromen. Durch das anschliessende Destillieren wird schliesslich der Grappa gewonnen.
REIFUNG	Mindestens 18 Monate im Slavonias Eichenfässern.
INHALT	0,500 Lt
GRAPPA ANALYSEN	
ALKOHOLGEHALT	42% Vol.
DEGUSTATIONSNOTIZEN	
FARBE	Transparent und kristallin mit gold-gelben Nuancen.
AROMA / GAUMEN	Elegant und mild, erinnert an würzige Noten, die durch das Altern in Holzfässern sowie zarte Konfitüre aus Waldbeeren entstehen. Warm und vollmundig, im Gaumenfließt mit perfekter Harmonie. Die Holznoten zusammen mit den ursprünglichen Düften schaffen neue, evolutionäre Empfindungen am Gaumen. Das Ergebnis ist eine saubere, klare und ausgewogene Grappa.
AUSSCHANKTEMPERATUR	18° C.
EMPFOHLENES GLAS	Grappaglas; tulpenförmiges, mittelgrosses Glas aus Kristall.
PASST ZU	Zum Abschluss einer Mahlzeit kann er mit reifen Käsesorten kombiniert werden, dunkler Schokolade und trockene Patisserie / Gebäck.