

La Grappa 1937



<i>Herkunft</i>	<i>Trester von Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, den Trauben die für die Vinifikation unseres "Sottobosco" verwendet werden.</i>
<i>Destillation</i>	<i>Die Trester wurden unmittelbar nach dem Pressen in einem Hollstein-Destillierkolben mit "Bain Marie"-Heizverfahren destilliert. Dieses Verfahren garantiert eine langsame und optimale Destillation für eine schonende Extrahierung des Destillates aus dem Trester, der für diesen edlen Grappa verwendet wird.</i>
<i>Ausbau</i>	<i>24 Monate in Barriques aus französischer Eiche</i>
<i>Farbe</i>	<i>Intensives Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.</i>
<i>Duft</i>	<i>Angenehm und von großer Persönlichkeit, geprägt von Noten von Maraschino-Kirschen und Waldbeeren. Vom Ausbau im Eichenfass leichte Noten von Schokolade, Tabak und Vanille, die diesem Grappa Komplexität und Eleganz verleihen.</i>
<i>Geschmack</i>	<i>Reich, zart und besonders ansprechend. Der aromatische Eindruck in der Nase ist im Gaumen wiederzufinden und verweilt lange im Mund. Ein starker und grossartiger Grappa.</i>
<i>Alkoholgehalt</i>	<i>48 Vol.%</i>