

GRAPPA



SPIRIT VON REFOSCO

Mit aromatischen Kräutern aromatisierter Grappe, der aus der Destillation des Tresters des Refosco dal Peduncolo Rosso gewonnen wird. Eine gekonnte Mischung aus Heilpflanzen verleiht dem Grappa sein ausgeprägtes Aroma und seine charakteristische Farbe. Die stimulierenden Eigenschaften der Weinraute in Kombination mit dem Duft des wilden Fenchels machen ihn zu einem perfekten Digestif.

Trauben Refosco dal Peduncolo Rosso.

Destillationskolben Diskontinuierlicher Dampfdestillierapparat..

Aromatische Kräuter Wilder Fenchel, Rosmarin, Salbei und zum Zeitpunkt der Blüte frisch gesammelte Weinraute.

Geschmacksnoten Chlorophyllgrüner Grappa. Kräftig und anhaltend in der Nase. Am Gaumen ein charakteristisch warmer, anhaltender und trockener Geschmack. Die verschiedenen aromatischen Kräuter verleihen dem Grappa tonisch-anregende und digestive Eigenschaften.

Technische Daten

Alkohol 50,0 %