



Chardonnay Riserva - Linie Alambicchin Grappa

Der Chardonnay Grappa wird durch Destillation von Trester aus der Weinbereitung von weissen Chardonnay-Trauben, die für die Herstellung des gleichen Weins verwendet werden, in Kupferbrennblasen hergestellt.



Tasting Notes

Farbe:	Bernsteinfarben
Aroma:	Intensiv und anhaltend mit einer Note von rotem Obst
Geschmack:	Morbide und intensiv
Nachklang:	Maracuja, Tabak

ZANIN

Die Geschichte der Distilleria Zanin beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts in einem Wirtshaus in Zagliano, das vom Gründervater der Distilleria, von Bortolo Zanin, betrieben wurde. Er verwöhnte die Gäste mit traditionellen Gerichten und er destillierte aus Leidenschaft kleine Mengen Trester, die er aus seinem Weinanbau gewann, nachdem er seinen schmackhaften Hauswein gekeltert hatte. Aus dem «weissen Geist» entsteht Cavallina Bianca, was übersetzt weisses Pferd bedeutet – eine weitere Leidenschaft des Gründers der Distilleria Zanin. Jede Flasche birgt Erfahrung, Leidenschaft und Qualität.

Das Unternehmen hat seinen Sitz in Zagliano in der Nähe von Vicenza (Venetien). Dort nutzt es die Räumlichkeiten einer ehemaligen Seidenspinnerei, die nach den Vorstellungen des Herstellers modernisiert und den Anforderungen an eine moderne Destillerie entsprechend umgestaltet wurde. Für die Herstellung seiner feinen Grappe und weiteren Spirituosen nutzt der Hersteller die traditionelle Fertigung in Eichen- und Kirschbaumbarriques. Dadurch erhält vor allem der Grappa seine typische Farbe und einen einzigartigen Geschmack.

Artikel-Nr. 341827

Flaschengrösse: 50 cl

Alkoholgehalt: 38% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8009885013176

Karton: 08009885013480

