

10 Anni Monte Sabatino Grappa

Der Grappa Selezione Gran Riserva 10 anni von der Distilleria Zanin wird ausgehend vom «kleinen Bruder» dem Grappa Giovane hergestellt.

Das Produkt wird 10 Jahre lang in Eichenbarriques gealtert. Es entsteht Bernsteinfarbene, goldene Tönung. In der Nase zeigt sich der Duft nach Holz, süssen Maraska-Kirschen, Kakao und Gewürzen.

Ein weicher, samtiger Geschmack mit Anklängen an reifen Rotfrüchten und süssem Tabak perfektioniert ersten Schluck.

Aufgrund seiner Besonderheit sollte dieses vortreffliche Produkt pur in einem breithalsigen Glas bei einer Temperatur von höchstens getrunken werden.



Tasting Notes

Gewürze, Dunkle Aroma: Kirsche, Kakao Tabak Geschmack: Rote Früchte Nachklang: lange anhaltend

ZANIN

Die Geschichte der Distilleria Zanin Das Unternehmen hat seinen Sitz in 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 Für die Herstellung seiner feinen «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.

Zugliano in der Nähe von Vicenza (Venetien). Dort nutzt es Räumlichkeiten einer ehemaligen Seidenspinnerei, die nach den Vorstellungen des Herstellers modernisiert und den Anforderungen eine moderne Destillerie entsprechend umgestaltet wurde.

Grappe und weiteren Spirituosen nutzt der Hersteller die traditionelle Fertigung in Eichen-Kirschbaumbarriques. Dadurch erhält vor allem der Grappa seine typische Farbe und einzigartigen einen Geschmack.

Artikel-Nr.	342728
Flaschengrösse:	70 cl
Alkoholgehalt:	40% Vol. Alc.
Verpackung:	Kartonbox
Gebinde:	Karton à 6 Stk.
EAN-Code	
Flasche:	8009885001180
Karton:	

