



Barolo (klar) Grappa

Der Grappa di Barolo wird durch die Destillation der Trester der roten Nebbiolo- Trauben hergestellt. Es handelt sich um einen jungen Grappa mit kristallklarer Farbe.

Intensiver Duft nach reifen Rotfrüchten und weicher Geschmack mit Gewürz- und Schokoladennoten.

Aufgrund seiner Besonderheit sollte dieses vortreffliche Produkt pur in einem breithalsigen Glas bei einer Temperatur von 16-18°C getrunken werden.



Tasting Notes

Aroma: Typisch, würzige raue Barolo-Noten

Geschmack: Gewürze, Schokolade, Rote Früchte

Nachklang: Schöne würzige Tresterbrandnoten

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 Zugliano 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. 342902

Flaschengröße: 70cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche:

Karton:

