



GRAPPA DI BRUNELLO RISERVA VIGNA PAGANELLI - LIMITIERT

Art.-Nr. IP 51-00

WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese Grosso
FÜLLMENGE:	700 ml
ALKOHOL:	43 Vol.-%
BESCHREIBUNG:	



Die Grappa di Brunello Riserva Vigna Paganelli ist eine echte Rarität: Ausschließlich die Trester aus diesem Weinberg werden direkt nach dem Abpressen im traditionellen Kupferkessel destilliert. Ein besonders geringer Pressdruck sorgt für eine hohe Restfeuchte der Trester – das verleiht der Grappa mehr Frucht und weniger Bitterstoffe. Nur das „Herzstück“ der Destillation reift über 48 Monate in 350-Liter-Tonneaux aus französischer Eiche und entwickelt dabei feine Aromen von Holz, Honig, Vanille und einem Hauch Rauch. Die Grappa wird nicht mit Zuckercouleur eingefärbt und zeigt eine natürliche, zart bernsteingelbe Farbe. Am Gaumen begeistert sie mit samtiger Weichheit und einem vielschichtigen Aromenspektrum aus süßlichen und würzigen Noten. Eine edle Spirituose für echte Kenner.