VON SALIS



Toscana

Poggio al Sole Grappa di Sangiovese 41°

CHF 35.00

50cl
41%
Sangiovese
AN 934550

Degustationsnotiz
In der Nase feine, fruchtige Aromen von Aprikose und weissen Rosinen. Sehr mild und rund am Gaumen, mit einer feinen Holznote nach Zedernholz. Sanfte Wärme, ohne Schärfe – harmonisch und ausgewogen.

Herstellung
Traditioneller italienischer Grappa, hergestellt aus frischem, ungepresstem Trester – reich an Aroma und Geschmack. Der Trester wird in Kupferbrennblasen schonend erhitzt, wobei der Alkohol verdampft, aufgefangen und wieder verflüssigt wird. Nach der Destillation reifte unser Grappa vier Monate im Stahltank und ist somit ein klarer, junger Grappa (Grappa giovane) mit reinem, ausdrucksstarkem Charakter.

Geniessen zu
Perfekt als Digestif – zum gelungenen Abschluss eines Essens.