VON SALIS



Graubünden

von Salis Maienfelder Marc Barrique 41°

CHF 32.00

- 50cl
- 41%
- Pinot Noir
- AN 909950

Degustationsnotiz
Ein eleganter, gereifter Tresterbrand mit feinen Aromen von Vanille, getrockneten Früchten, Gewürzen und dezenten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert er sich weich, ausgewogen und vielschichtig mit einem langen, warmen und harmonischen Abgang.

Herstellung
Der Marc Barrique wird aus den Trestern eigener Pinot-Noir-Trauben destilliert. Anschliessend reift der Tresterbrand während zehn Jahren in französischen Barriquefässern. Die lange Fasslagerung verleiht ihm seine goldbraune Farbe, eine aussergewöhnliche Harmonie und einen besonders weichen Charakter.

Geniessen zu
Ideal als Digestif nach einem guten Essen, zu einer Zigarre oder in geselliger Runde vor dem Kamin. Serviert bei 16 bis 20 °C.