

Sammlung „VAL DE BRUN“



FEINE WEIßE GRAPPA 100 CL

- ✓ **ROHSTOFF**
Auserlesene Trester aus vertvollen Trauben.
- ✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**
Diskontinuierlicher Wasserbad- Zyklus.
- ✓ **AUSSEHEN**
Farblos, kristallklar.
- ✓ **AROMATISCHES PROFIL**
Zartes, elegantes Aroma.
- ✓ **GESCHMACK**
Weich, angenehm, harmonisch.
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**
Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40
- ✓ **ANMERKUNGEN**
Trester aus Trauben, die aus dem Osten Venetiens und aus dem Friaul stammen.
- ✓ **AUFBEWAHRUNG**
Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.
- ✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**
Feine weiße Grappa "Val de Brun" – Astoria

Astoria - 144 [lt.1,00]

FEINER IM BARRIQUEFASS VEREDELTER GRAPPA 100 CL

- ✓ **ROHSTOFF**
Trester von roten Trauben, der nach langer Mazeration im Wein sofort nach dem Abpressen verarbeitet wird. Das gewonnene Destillat wird dann in Barriquefässern aus französischer Eiche für mehr als sechs Monate ausgebaut.
- ✓ **DESTILLIERKOLBEN**
Diskontinuierliche Destillation im Wasserbad.
- ✓ **AUSSEHEN**
Brillante Farbe, warm, bernsteinfarben, typisch für im Holz ausgebaute Produkte.
- ✓ **AROMAPROFIL**
In der Nase ausgeprägte Holzaromen, mit deutlicher Anmahnung an braunen Tabak, süße Gewürze und Safran.
- ✓ **GESCHMACK**
Warm und weich
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**
Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40

Astoria - 145 [lt.1,00] östlichen Veneto und Friaul.

- ✓ **LAGERUNG**
An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärmegeschützten Ort aufbewahren.
- ✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**
Feiner im Barriquefass veredelter Grappa "Val de Brun" – Astoria



Astoria - 145 [lt.1,00]