



**Astoria** – 156 [lt.0,50]

## **GRAPPA DI MARZEMINO PASSITO FERVO**

✓ **ROHSTOFF**

Trester von Marzemino-Trauben, der für 70/80 Tage auf Gitterrosten getrocknet und sofort nach der Mazeration und dem Abpressen verarbeitet wird. Das gewonnene Destillat wird dann in großen Fässern und Barriquefässern aus französischer Eiche ausgebaut.

✓ **DESTILLIERKOLBEN**

Diskontinuierliche Destillation im Wasserbad.

✓ **AUSSEHEN**

Brillante Farbe, warm, bernsteinfarben, typisch für im Holz ausgebaute Produkte.

✓ **AROMAPROFIL**

Vielschichtiges, elegantes Bukett, mit Anmahnung an Gewürze und Tabak.

✓ **GESCHMACK**

Angenehme Verbindung von Weichheit und Charakter, mit Anmahnung an Vanille und Haselnüsse.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40**

✓ **ANMERKUNGEN**

In begrenzter Menge erzeugt.

✓ **LAGERUNG**

An einem kühlen, trockenen, sowie licht- und wärmegeschützten Ort aufbewahren.

✓ **PRÄSENTATION AUF DER WEINKARTE**

Grappa di Marzemino Fervo – Astoria