

Sammlung „LE GRAZIE”

GRAPPA DI MOSCATO

- ✓ **ROHSTOFF**
Trester aus Moscato- Trauben.
- ✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**
Diskontinuierlicher Wasserbad- Zyklus.
- ✓ **AUSSEHEN**
Farblos, kristallklar.
- ✓ **AROMATISCHES PROFIL**
Angenehm zart und aromatisch, typisch für die Ursprungweinrebe.
- ✓ **GESCHMACK**
Weich, angenehm, aromatisch.
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**
Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40
- ✓ **ANMERKUNGEN**
Exklusive Weinberge in den für den Moscatotraubenanbau geeignetsten Gebieten.
- ✓ **AUFBEWAHRUNG**
Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.
- ✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**
Grappa di Moscato „Le Grazie” – Astoria



Astoria – 167 [lt.0,70]

GRAPPA DI PROSECCO



- ✓ **ROHSTOFF**
Trester aus Prosecco- Trauben.
- ✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**
Diskontinuierlicher Wasserbad- Zyklus.
- ✓ **AUSSEHEN**
Farblos, kristallklar.
- ✓ **AROMATISCHES PROFIL**
Eleganter, weicher, edler Duft.
- ✓ **GESCHMACK**
Zarter, lieblicher Geschmack.
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**
Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40
- ✓ **ANMERKUNGEN**
Die Weinberge liegen ausschließlich im DOC-Produktionsgebiet.
- ✓ **AUFBEWAHRUNG**
Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.
- ✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**
Grappa di Prosecco „Le Grazie” – Astoria

Astoria – 168 [lt.0,70]