

**GRAPPA „CREVADA“
FEINE WEISSE GRAPPA**

✓ **ROHSTOFF**

Trester hauptsächlich aus weißen Trauben (Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.O.13, Sauvignon), durch sanftes Pressen der Trauben erhalten; kontrollierte Gärung der Trester und anschließende sorgfältige Destillation.

✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**

Diskontinuierlich mittels Kesselchen.

✓ **AUSSEHEN**

Farblos, leuchtend.

✓ **AROMATISCHES PROFIL**

Komplexer, eleganter und intensiver Duft; typisch für traditionelle Grappas aus Venetien.

✓ **GESCHMACK**

Gute Mischung von Weichheit und Charakter; gute aromatische Kraft, die auf die Destillationsmethode zurückzuführen ist.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40

✓ **ANMERKUNGEN**

In limitierter, ausgewählter Menge hergestelltes Produkt.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

Grappa „CREVADA“ – Astoria



Astoria – 148 [lt.0,70]

**GRAPPA „CRODER“
FEIN ABGELAGERTE GRAPPA**



Astoria – 149 [lt.0,70]

✓ **ROHSTOFF**

Hauptsächlich Trester aus roten Beeren, Cabernet, Merlot und Marzemino, die nach einer langen Gärung des Weines gleich nach dem Kelteren gewonnen werden. Das Destillat wird anschließend über ein Jahr in Barriquefässern aus französischer Eiche gealtert.

✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**

Diskontinuierliches Wasserbad.

✓ **AUSSEHEN**

Helle, warme Bernsteinfarbe, typisch für Produkte, die in Holzfässern gealtert werden.

✓ **AROMATISCHES PROFIL**

Reicher, eleganter, blumiger Duft mit Vanillenote.

✓ **GESCHMACK**

Gute Mischung von Weichheit und Charakter.

✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40

✓ **ANMERKUNGEN**

In limitierter, ausgewählter Menge hergestelltes Produkt.

✓ **AUFBEWAHRUNG**

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.

✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**

Grappa „CRODER“ – Astoria