

## Sammlung „LE GRAZIE“

### GRAPPA DI PINOT NERO

- ✓ **ROHSTOFF**  
Ausgewählte Trester aus Pinot- Nero- Trauben.
- ✓ **DESTILLIERKOLBENTYP**  
Diskontinuierlicher Wasserbad- Zyklus.
- ✓ **AUSSEHEN**  
Farblos, kristallklar.
- ✓ **AROMATISCHES PROFIL**  
Ätherischer, eleganter Duft.
- ✓ **GESCHMACK**  
Abgerundet, voll, anhaltend.
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40**
- ✓ **ANMERKUNGEN**  
Exklusive Weinberge in den für den Pinot- Nero- Traubenanbau geeignetsten Gebieten.
- ✓ **AUFBEWAHRUNG**  
Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.
- ✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**  
Grappa di Pinot Nero „Le Grazie“ – Astoria



**Astoria** – 169 [lt.0,70]



### RÀBIDO – ELIXIR DI RABOSO

- ✓ **HERSTELLUNGSPROZESS**  
Likör auf Basis von Raboso- Wein, gealterter Grappa, Sauerkirschen- und Pflaumensaft; dies verleiht die intensive Kirschennote - und Amaretto in abgerundeter Harmonie mit den Düften des Weins und des Destillats.
- ✓ **SERVIER-VORSCHLAG**  
Passt ausgezeichnet zur Bitterschokolade.
- ✓ **SERVIER-TEMPERATUR**  
Um das richtige organoleptische Gleichgewicht zu genießen, gekühlt servieren bzw. als Stärkungsmittel heiß trinken.
- ✓ **CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**  
**Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 27**
- ✓ **AUFBEWAHRUNG**  
Frisch und trocken lagern, vor Wärme-und Lichtquellen geschützt aufbewahren.
- ✓ **WIE MAN DEN WEIN IN DER WEINKARTE AUFFÜHRT**  
“RÀBIDO” Elixir di Raboso – Astoria

**Astoria** – 170 [lt.0,70]