

Grappa di Moscato

Ausdruck der Traubensorte, rund und aromatisch, weich und kuschelig wie ein Federbett

Domenico Pagura, Friaul
Aus 100% Moscato-Trester,
45% Vol

Trinktemperatur: 12 - 14 C
Für die Damenrunde

0.50 l
Bestellnummer 83807



Domenico PAGURA - Castions di Zoppola (Friaul)

Die Familie Pagura betreibt eine alte, handwerkliche Brennerei, die sich mit ihren Produkten jeglichen Moden verweigert. Die Grappe werden Partie für Partie durch Dampfzufuhr gebrannt, wobei auf Reinheit und Bekömmlichkeit besonderen Wert gelegt wird. Die Familie Pagura benützt wie die schottischen Whisky-Destillieren ein eigenes Quellwasser für ihre Grappe. Hierin liegt der Schlüssel zu ihrer hervorragenden Qualität. Die ursprünglichen Produkte dieser Brennerei lassen die Herzen derjenigen Grappa-Freunde höher schlagen, die das kernige und kräftige Element lieben, das die klassischen Brände in Norditalien seit jeher auszeichnet. Das gilt besonders für die Grappa di GARIBALDI, die Pagura für uns brennt und abfüllt. Auch die Grappa di Refosco ist von besonderem Schrot und Korn. In ihrer Fülle merkt man ihr die 50% Volumen Alkohol nicht an. Besonders finessenreich sind die Rebsorten-Grappe, wie alle Produkte des Hauses mit von Domenico Pagura selbst gestalteten Etiketten.