

Grappa di Traminer

Aromatisch, ein Strauß von Heckenrosen, weiße Blüten, Orangenschalen, weich und rund

Pilzer,
Aus 100% Traminer-Trester,
43% Vol

Trinktemperatur: 12 - 15 C
Als Digestif zum Espresso, aber auch als Aperitif und zur Verfeinerung von Desserts

0.50 l
Bestellnummer 83904



Distilleria PILZER - Valle di Cembra (Trentino)

Grappa kommt ursprünglich aus dem Norden Italiens und die Kunst des Brennens hat hier im Cembra-Tal eine besondere Tradition. Bruno Pilzer macht sehr klare, transparente Grappe, die zudem noch äußerst elegant sind. Er destilliert einzelne Partien nach Rebsorten getrennt. Pinot Nero und Schiava werden langsamer destilliert als Traminer und Nosiola. Schließlich werden alle Grappe vor ihrer Abfüllung noch sechs Monate gelagert und dann mit Quellwasser auf einen angemessenen Alkoholgehalt verdünnt. Eine besondere Spezialität von Bruno Pilzer sind die Fruchtdestillate. GARIBALDI hat die Williamsbirne ausgewählt, in der ein hervorragendes Grundprodukt finessenreich zum Ausdruck kommt.