



Grappa di Traminer

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

Erzeuger: Pilzer

Region: Trentino-Südtirol

Grundstoff(e): Aus 100% Traminer-Trester

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 43.0 % vol

Wann, wie wo: Als Digestif zum Espresso, aber auch
als Aperitif und zur Verfeinerung von Desserts

0.50 l – Bestellnummer 83904

Pilzer Trentino-Südtirol

Die Brennerei Pilzer wurde 1956 gegründet. Sie liegt in Faver im Herzen des Valle di Cembra, das für die Brennkunst und die vielen Destillieren bekannt ist. Die Spezialität von Bruno Pilzer sind die sortenreinen Rebsortengrappe, die filigran, aromatisch und elegant sind. Bis auf den Invecchiata lagert er alles im Edelstahl, um den Charakter der Rebsorten zu erhalten. Vor der

Abfüllung werden die Grappe für sechs Monate gelagert, damit sich alle Aromen harmonisch zusammenfügen. Die zweite Leidenschaft von Bruno Pilzer gilt neben den Grappe den Obstbränden. Die Bäume wachsen in unmittelbarer Nachbarschaft. Wichtig für die Aromausbeute ist es, dass das Obst vollreif geerntet und schnell und unbeschädigt in die Brennerei geliefert wird.