



Grappa di Refosco

Im Vordergrund würzig, dabei weich,
ausgewogen und langanhaltend am
Gaumen

Erzeuger: Domenico Pagura

Region: Friaul

Grundstoff(e): Aus 100% Refosco-Trester

Ausbau: Edelstahl

Alkohol: 50.0 % vol

Wann, wie wo: Nicht nur als Digestif, auch als
"Kurzer" zum frisch gezapften Pils

0.70 l – Bestellnummer 83804

Domenico Pagura 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 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 Grappe sind ursprünglich, kernig und kräftig und damit ganz in der Tradition der norditalienischen Brände. Das gilt besonders für die Grappe di GARIBALDI, die Pagura exklusiv für GARIBALDI brennt und abfüllt. Die Etiketten werden von Domenico Pagura selbst gestaltet.