

Grappa Invecchiata

Im Glas leuchtendes Bernstein, feinduftig mit nuancierten Aromen, weich und nachhaltig

Erzeuger: Domenico Pagura
Region: Friaul
Grundstoff(e): Aus Moscato-, Fragola- und Verduzzo-Trester
Ausbau: 36 Monate Holzfaß
Alkohol: 50.0 % vol

Wann, wie wo: Vor und nach dem Essen immer ein Genuß

0.50 l – Bestellnummer 83803

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-Destillerien 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 gestaltetet.

Abbildung unverbindlich