

DRINKS.

Grappa Sandro Bottega Fumé 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704041
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Marca Trevigniana
Abfüller	Bottega SpA, Via S. Cristoforo, 1, 31010 Bibano TV, Italien
Marke	Bottega
Typ	Grappa
Alter	12 Monate
Anwendung	pur als Digestif oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	mit Trockenfrüchten/Rosinen, Vanille und süßen Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	im Bain-Marie-Vakuum-Verfahren destilliert; 12 Monate lang in getoasteten Eichenfässern gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die bekannte Brennerei Bottega, die ihren Hauptsitz in der Region Marca Trevigniana (in der Nähe von Venedig) hat, ist auf die Herstellung von Schaumweinen, Weinen, Grappe und Likören spezialisiert. Der Grappa Fumé ist ein Tresterbrand aus der autochthonen Rebsorte Glera, die für die Herstellung von Prosecco herangezogen wird. Die Destillation findet traditionsgemäß in kupfernen Alembics, die durch ein Wasserbad erwärmt werden, unter Vakuum statt. Dieser sehr schonende Brennvorgang ermöglicht es, dass die Trauben ihre organoleptischen Eigenschaften beibehalten. Ausserdem durchläuft die Flüssigkeit eine Demethylierungs-Kolonnen, wodurch der Grappa bedeutend weniger Rückstände von Methyl-Alkohol aufweist als es gesetzlich erlaubt ist. Der Grappa verbringt anschliessend 12 Monate in Eichenfässern, die zuvor getoastet wurden und dadurch würzige und vanillige Noten abgeben. Die Abfüllung erfolgt in tropfenförmige Flaschen, die einen Tropfen frisch gewonnenen Grappas in der Destillieranlage versinnbildlichen sollen. Es wird empfohlen, den Grappa Sandro Bottega Fumé bei einer Temperatur von 10-12°C zu servieren, entweder pur als Digestif oder als Zutat in Cocktails.