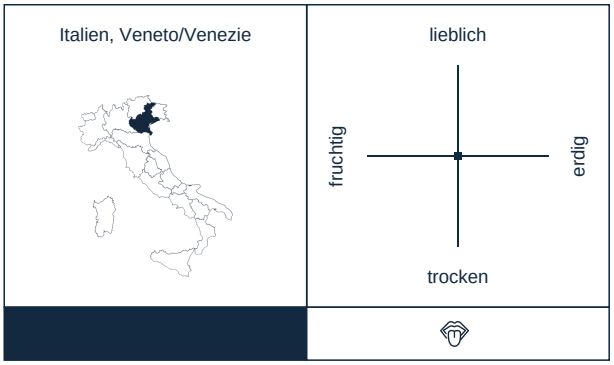
BELLAVITE GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO BARRIQUE 0.4 BELLAVITE

CASTAGNER





Dieser filigrane Grappa Brunello di Montalcino Barrique begeistert durch seine Vollmundigkeit, den zarten, fruchtigen Aromen und mit seiner weichen Textur. Vor dem Destillieren wird der Trester der Trauben mit ausgewählten Hefestämmen für die Veredelung vorbereitet, wo er auf natürliche Weise seine intensiven und feinen Aromen entwickelt. Mit der Destillation bei niedrigen Temperaturen unter Teilvakuum werden viel reinere und intensivere Aromen extrahiert als bei herkömmlichen Destillationsverfahren. Danach reift er noch in Barriques und erhält so seine Feinheit und bernsteinerne Farbe. In der Nase überzeugt er durch eine ausgeprägte Frucht mit Aromen von Orangenschale, getrockneter Aprikose, Vanille, Honig und einem Hauch von Mandel. Im Gaumen wiederholt sich die reine, fruchtige Aromatik und im Abgang überzeugt er durch seine Eleganz und ausgewogenen Harmonie.

Sangiovese

38 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873