

DELLAVALLE AFFINATA IN BOTTI DA PORTO

TASTING NOTES

Farbe	Mahagonifarben und glänzend
Nase	Eingemachte Pflaumen, Zimt und Mandeln, ausgesprochen fruchtig mit angenehmer Süsse
Gaumen	Sehr weich, cremig, mit deutlichen Noten von eingemachten Früchten, kraftvoll, harmonisch
Abgang	Trockener werdend. Ein körperreicher und sehr aromatischer Grappa



PRODUKT-INFORMATIONEN

Diese Abfüllung ist eine einzigartige Verbindung zwischen dem Grappa und speziellen Fässern, in welchen der Grappa seine Endreifung erhält.

Die Fässer stammen von den Küsten Portugals. Diese Verbindung ergibt überraschende Resultate und eine perfekte Synthese verschiedener Aromen.

Eine besondere Aufmerksamkeit wird der Destillation gewidmet. Die Trester werden nach traditioneller Methode in kleinen Brennblasen diskontinuierlich gebrannt. Dieses Verfahren gewährleistet eine sanfte Behandlung der Trester und damit das Erhalten der ursprünglichen Aromatik.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl		
Alkoholgehalt	42 %		
Marke	Dellavalle		
Herkunft	Italien		
Jahrgang	2004		
Trester (Trauben)	100 % Barbera aus dem Monferrato Gebiet		
Destillation	Diskontinuierlich - Wasserbad		
Lagerung	7 Jahre in 30 HI Allier Holzfass, 12 Monate in gebrauchten Portwein Barrique (Single Vintage Casks)		
Artikel Nr.	GR2D026	EAN Nr. Einheit	8007388000761
Verpackung	Wooden Box	EAN Nr. Gebinde	0
Gebinde	Karton à 6		