

## **BOTTEGA** **GRAPPA FUMÉ**

**Produkt** Grappa  
**Herkunft** Veneto, Italien  
**Hersteller** Sandro Bottega  
**Website** [www.alexander.it](http://www.alexander.it)

### **Erzeuger**

Die Destilleria Bottega wurde im Jahr 1977 von Rosina und Aldo Bottega gegründet und hat sich in den letzten 30 Jahren zu einem der renommiertesten Brennereien Italiens hochgearbeitet. In den 80er-Jahren wurde das Haus für sein innovatives Destillationsverfahren bekannt, welches den Alkoholgehalt zu vermindern ermöglichte. Dies gibt dem Bottega Grappa seine Feinheit und Milde. Der Grappa Fumé erhält sein hervorragendes Aroma von geräucherten Fässern, in denen der Grappa reift. Rosina Zambon Bottega, vielen bekannt als «Rosy», lancierte den renommierten «Premio Bottega», eine Auszeichnung, die herausragende Persönlichkeiten aus Kultur und Sport für ihr Lebenswerk ehrt.

### **Herstellungsprozess**

Der Trester, den man aus den grünen-gelben Weinbeeren erhält, ist sehr aromatisch und wird nach der Methode von Sandro Bottega destilliert. Der daraus gewonnene Grappa wird einer langen Reifung in geräucherten Fässern unterzogen. Dieses sanfte Verfahren steigert das Aroma der Barriques, die dem Destillat die typische Bernsteinfarbe und einen angenehmen Duft nach geräuchertem Holz verleihen.

### **Rohmaterial und Herkunft**

Glera (Proseccotraube) aus den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene (Treviso)

### **Tasting Notes**

Farbe: Bernsteinfarben  
Geruch: Trockenobst, Vanille, Gewürze  
Geschmack: Verführerisch, rund, voller Körper  
Abgang: Gewürznote und geräuchertes Holz

### **Servierhinweise**

Temperatur: 14°C.  
Glass: Tumbler  
Nach gutem Essen, zum Kaffee oder in einem Grappa Cocktail



**Alkoholgehalt** 38% vol.

**Artikelnummer** 12921

1 Flasche à 70cl

6 Flaschen à 70cl/Karton

**EAN/Flasche** 8005829104702

**EAN/Karton** 8005829164713

### **Varianten**

1 Flasche à 3cl/Karton

1 Flasche à 300cl/Karton