

BOTTEGA **GRAPPA BIANCO**

Produkt	Grappa
Herkunft	Veneto, Italien
Hersteller	Sandro Bottega
Website	www.alexander.it

Erzeuger

Die Distilleria 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 noch frischer und fruchtiger. Es handelt sich dabei um eine Vakuumdestillation, die bei erniedrigtem Druck (Vakuum) durchgeführt wird. Dadurch wird die Siedetemperatur verringert und mehr der feinen Aromen bleiben erhalten. Dieser Grappa wird nach der Destillation während einigen Monaten in Edeltanktanks gelagert.

Rohmaterial und Herkunft

Glera (Prosecco) und Pinot aus dem Veneto

Tasting Notes

Farbe:	Kristallklar und farblos
Geruch:	frische Früchte, Apfel, Birne, Wiesenblumen
Geschmack:	kräftig, harmonisch, voller Körper mit feiner Grasnote
Abgang:	frische Früchte

Servierhinweise

Serviertemperatur: 15°C, im Sommer auch 7° oder auf Eis
Empfohlenes Glass: Tumbler oder „Slang“-Glas
Nach dem Essen kühl mit oder ohne Eis. Zu schwarzer Schokolade und im Espresso. Eignet sich auch sehr gut zum Mixen von Cocktails.



Alkoholgehalt 38% vol.

Artikelnummer 13080
1 Flasche à 70cl
6 Flaschen à 70cl/Karton

EAN/Flasche 8005829000097
EAN/Karton 8005829449636

Varianten
1 Flasche à 3cl/Karton