GRAPPA DI LUGANA INVECCHIATA

IN BARRIQUE AUSGEBAUTER GRAPPA

Pilandro®

Der Grappa di Lugana invecchiata wird aus Trester von Lugana-Trauben vom Gardasee destilliert und über zwei Jahre in französischen Eichenholzfässern ausgebaut, wo er seine typische Bernsteinfarbe erhält. Im Mund ist er elegant und charakterstark.

Serviertemperatur 15-18°C

Gastronomische Zuordnung:

Format

0,5 L

STECKBRIEF

BUKETT:
Weitreichendes, umhüllendes Bukett mit großartiger Persönlichkeit. In diesem wunderbaren Konzert von Eindrücken sind die reife Frucht, die schwarze Johannisbeere, Aprikose, der Kakao und die Vanille besonders gut erkennbar

GESCHMACK:
Im Mund ist der Grappa elegant und kräftig und bestätigt die in der Nase gewonnenen Eindrücke

ALKOHOLGEHALT: 45%

PILANDRO WINE SHOP

Località Pilandro, 1 (Uscita A4 Sirmione)
25015 Desenzano d/G (BS) Italy - T.: +39 030 991 0363
info@pilandro.com

www.pilandro.com