

LA GRAPPA 903 TIPICA



Dieser Grappa ist Bonaventura Maschio gewidmet - dem Firmengründer, der 1903 geboren wurde und der der Firma nicht nur seinen Namen, seinen ganz eigenen Stil und Charakter gegeben hat, sondern auch mit seiner Erfahrung und Expertise einen Meilenstein in der Grappa-Herstellung gelegt hat.



Dieser Grappa spiegelt ganz und gar Bonaventura Maschios große Persönlichkeit und sein Können wider: ein vollkommen ausbalancierter Grappa verschiedener Traubentrester, der in spezifischen Stills gebrannt wurde. Nach der Destillation ruht La Grappa 903 Tipica für mindestens 6 Monate in unseren Tankbehältern, um die typische Tresternote zu verfeinern.

Eine leichte Kühlung und Filtration vor dem Abfüllen geben diesem Meilenstein-Tresterbrand noch mehr Finesse.



Typ: Grappa
Alkoholgehalt: 45 % vol
Herkunft: Italien



Aroma:
Intensiv fruchtige und blumige Noten mit Honig und Gasaromen.



Geschmack:
Traditionell vollmundig und komplex.



Am besten wird er bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt serviert.



0,70 L