

GRAPPA GEWÜRZTRAMINER

BESCHREIBUNG:

Typisch, sehr intensive Gewürztraminer Noten in der Nase. Der Duft von Orange, Rosenholz, Rosenblätter und Gewürzen zeichnet diese Grappa aus.

Das Aroma dieser Grappa ist sehr lange anhaltend und intensiv.

Besonders empfehlenswert nach einem Fischgericht. Harmoniert hervorragend mit Käse

HERSTELLUNG:

Ausgewählte Traubentrester werden aromaschonend im zweifachen Brennverfahren destilliert.

LAGERUNG: 1 Jahr im Stahlbehälter

SERVIERTEMPERATUR: 15-18°C

