



SCHWARZ
BRENNEREI

GRAPPA DI UVE GEWÜRZTRAMINER

ANALISI SENSORIALE:

Al naso prevalgono le note tipiche e intense del Gewürztraminer. Questa grappa è caratterizzata da aromi di arancia, palissandro, petali di rosa e spezie.

L'aroma di questa grappa è molto persistente e intenso.

Particolarmente consigliato dopo piatti a base di pesce. Si abbina bene con formaggi piccanti.

DISTILLAZIONE:

Vinacce selezionate subiscono un processo di doppia distillazione che ne preserva l'aroma.

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

CONTENUTO ALCOLICO: 41% Vol.

FORMATO: 0,35L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

