



SCHWARZ
BRENNEREI

GRAPPA DI MELE GRAVENSTEIN

ANALISI SENSORIALE:

La nostra grappa di Mele Gravenstein si caratterizza per la sua intensità.

L'aroma intenso di mela fresca e le note leggermente speziate ricordano le mele cotte.

L'intensità di questo distillato si presenta anche al palato. Prevale una mela matura, sottolineata da note agrumate leggermente aspre.

Fresca - Fruttato - Intenso

DISTILLAZIONE:

Mele Gravenstein dell'Alto Adige lasciate a maturare sull'albero subiscono un processo di doppia distillazione per preservarne l'aroma.

AFFINAMENTO: 1 anno in acciaio

CONTENUTO ALCOLICO: 42% Vol.

FORMATO: 0,35L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15-18°C

