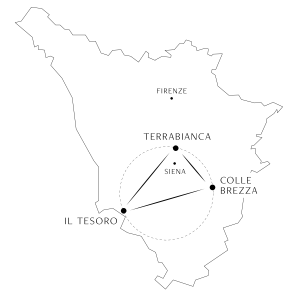


# GRAPPA LA BOMBA



<b>HERKUNFTSBEZEICHNUNG</b>	Grappa Riserva
<b>REGION / LAND</b>	Toscana / Italien
<b>TRAUBENSORTE</b>	Aus dem Trester von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot Trauben.
<b>DESTILLATION</b>	Die Traubenschalen werden in einem kontinuierlichen Destillationsprozess dampfdestilliert. Der erste Schritt ist die Extraktion der flüchtigen Stoffe und Aromen. Durch das anschliessende Destillieren wird schliesslich der Grappa gewonnen.
<b>REIFUNG</b>	Mindestens 18 Monate im Slavonias Eichenfässern.
<b>INHALT</b>	0,500 Lt
<b>GRAPPA ANALYSEN</b>	
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	42% Vol.
<b>DEGUSTATIONSNOTIZEN</b>	
<b>FARBE</b>	Transparent und kristallin mit gold-gelben Nuancen.
<b>AROMA / GAUMEN</b>	Elegant und mild, erinnert an würzige Noten, die durch das Altern in Holzfässern sowie zarte Konfitüre aus Waldbeeren entstehen. Warm und vollmundig, im Gaumen fliesst mit perfekter Harmonie. Die Holznoten zusammen mit den ursprünglichen Düften schaffen neue, evolutionäre Empfindungen am Gaumen. Das Ergebnis ist eine saubere, klare und ausgewogene Grappa.
<b>AUSSCHANKTEMPERATUR</b>	18° C.
<b>EMPFOHLENES GLAS</b>	Grappaglas; tulpenförmiges, mittelgrosses Glas aus Kristall.
<b>PASST ZU</b>	Zum Abschluss einer Mahlzeit kann er mit reifen Käsesorten kombiniert werden, dunkler Schokolade und trockene Patisserie / Gebäck.