

Grappa di Traminer

Aromatisch, ein Strauß von Heckenrosen, weiße Blüten, Orangenschalen, weich und rund

Erzeuger: Pilzer
Region: Trentino-Südtirol
Grundstoff(e): Aus 100% Traminer-Trester
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 43.0 % vol

Wann, wie wo: Als Digestif zum Espresso, aber auch als Aperitif und zur Verfeinerung von Desserts

0.50 l – Bestellnummer 83904

Pilzer
Trentino-Südtirol

Die Brennerei Pilzer wurde 1956 gegründet. Sie liegt in Faver im Herzen des Valle di Cembra, das für die Brennkunst und die vielen Destillerien bekannt ist. Die Spezialität von Bruno Pilzer sind die sortenreinen Rebsortengrappe, die filigran, aromatisch und elegant sind. Bis auf den Invecchiata lagert er alles im Edelstahl, um den Charakter der Rebsorten zu erhalten. Vor der Abfüllung werden die Grappe für sechs Monate gelagert, damit sich alle Aromen harmonisch zusammenfügen. Die zweite Leidenschaft von Bruno Pilzer gilt neben den Grappe den Obstbränden. Die Bäume wachsen in unmittelbarer Nachbarschaft. Wichtig für die Aromaausbeute ist es, dass das Obst vollreif geerntet und schnell und unbeschädigt in die Brennerei geliefert wird.

Abbildung unverbindlich