

Grappa Invecchiata

Fruchtig, eichig, anhaltend

Erzeuger: Pilzer
Region: Trentino-Südtirol
Grundstoff(e): Blauburgunder, Chardonnay, Grauburgunder
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 43.0 % vol

Wann, wie wo: Zum Speckbrot

0.50 l – Bestellnummer 83905

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