

TORQUADRA Grappa Gewürztraminer Barrique Eloisi Holzkiste



Inhalt:	70 cl
Produzent:	Torquadra
Traubensorten:	Gewürztraminer
Alkoholgehalt:	40.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	15-18°

Zu 100% von Trester der Gewürztraminer Traube aus dem Val di Cembra. Für mindestens 36 Monate in kleinen Kirschholz Fässern gereift. Wunderbar elegantes Nasenbild mit zarten Fruchtaromen von Litschi und Quitte, dazu die typisch würzigen Noten von Muskat, Lavendel, Türkischem Honig und Rosenblüten. Delikater Gaumen, rund, aromatisch mit fruchtig-seidiger Textur. LIMITIERTES LOT VON NUR 232 FLASCHEN.

Produzent

TORQUADRA, aus alter Tradition der Trentiner Grappe entstanden. Mehr als 50 Jahre Wissen und Erfahrung in der Kunst des Brennens, verbunden in einem historischen Namen. Die Trester stammen von den besten, klassischen Rebsorten des Trentino, auf Böden angebaut, deren optimale klimatische Bedingungen das Wachstum der Trauben begünstigen. Um die organoleptischen Merkmale der ursprünglichen Rebsorten noch besser zu konservieren und herauszuheben, sind die gelieferten Trester noch reich an Most. Die Destillation erfolgt auf traditionelle Weise im Wasserbad-Dampfverfahren in einem diskontinuierlichen Brennkolben, ganz nach Brauch des Trentino. Die Brennblasen werden nach alter Handwerkskunst aus Kupfer gefertigt. Dieses Material ist ein optimaler Wärmeleiter, wodurch die jeweiligen, charakteristischen Duftstoffe und Aromen in ihrer Einzigartigkeit hervorgehoben werden. Die ganze Leidenschaft und das Engagement des Gründers Livio Cavalin, widerspiegeln somit sich aufs Schönste in diesen edlen und bemerkenswerten Destillaten.