

DRINKS.

Grappa Nardini Bianco 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100715
Alkoholgehalt	50%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Dietta Bortolo Nardini S.P.A., Ponte Vecchio 2, 36061 Bassano del Grappa (VI), Italien
Marke	Nardini
Typ	Grappa
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit Noten von Jasmintee, Zimt, Zitrone, Akazienhonig und Lebkuchen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	im Dampfverfahren unter Vakuum-Bedingungen destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Brennerei Bortolo Nardini arbeitet mit dem Dampfverfahren, wobei die Destillation entweder in Vakuumkesseln oder in Kolonnen erfolgt. Das Unternehmen unterhält seine Produktionsstandorte in Bossano del Grappa und im etwa eine Fahrtstunde entfernten Monastier di Treviso. Der historische Sitz in Venetien am Fluss Brenta, wo Bartolo Nardini 1779 seine Brennerei mit angeschlossener Grapperia eröffnete, fungiert heutzutage als Laden, Bar, Touristenattraktion und Kreativgarage. Anlässlich des 225. Jahrestages der Gründung weihte das Unternehmen 2004 zwei futuristische, gläserne Blasen ("Bolle") ein, in denen sich ein Forschungslabor, ein Besucherzentrum und ein Veranstaltungsraum befinden. Schon immer empfing man Innovationen und Veränderungen bei Nardini mit offenen Armen. So führte man 1860 die neu aufgekommene Technologie der Dampfdestillation und etwa ein Jahrhundert später die Fassreifung und die Vakuumdestillation ein.

Der Grappa Bianco ist ein zeitloser Klassiker der Brennerei, der aus Treestern der Region Friaul-Julisch Venetien hergestellt wird. Zur puren Verkostung nach der Mahlzeit eignet er sich ebenso wie zur Zubereitung von Cocktails.