

DRINKS.

Grappa Alexander Bottega Club Alex 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409301
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italia
Marke	Bottega
Typ	Grappa
Allergene	Enthält: Sulfite
Anwendung	pur oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Im Glas transparent und kristallklar. In der Nase intensiv und kräftig, frische und fruchtige Aromen von Beeren, blumige Noten und ein zarter Hauch von Trockenfrüchten im Abgang. Am Gaumen angenehm, kraftvoll, kräftig und elegant, ausgewogene Weichheit und ein anhaltend fruchtiges Aroma.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	drei Destillationsphasen mit unterschiedlicher Temperatur in traditionellen Kupfer-



Destillierkolben, 6-monatige
Lagerung in Stahltanks

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Beschreibung

Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. Rosina Bottega arbeitete in jungen Jahren in einer Destillerie in der Veneto-Region, in der sie ihren späteren Ehemann Aldo Bottega kennenlernte. Beide lernten hier das Brennen von Grappa von den besten Grappa-Master Distillers. In den 60iger Jahren starteten beide gemeinsam mit einem Partner ihr eigenes Unternehmen, indem sie die Destillerie Santor übernahmen. 1977 gründeten sie die Destillerie Bottega und machten so ihren Namen zu einer Marke. Nach dem frühen Tod Aldos führte Rosina die Brennerei mit ihrem Sohn Sandro fort und selbst heute - nach dem Tod Rosinas - befindet sich das Unternehmen in der dritten Generation in Familienhand. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Bei Bottega sind Qualität und Sorgfalt für die Rohstoffe die ersten und wichtigsten Schritte bei der Herstellung eines guten Grappas. Der Grappa Alex, hergestellt aus einer Mischung der bekanntesten Reben Nordostitaliens, wird in drei Destillationsphasen mit unterschiedlicher Temperatur produziert. Der Prozess findet in traditionellen Kupfer-Destillierkolben statt, die eine Vakuumdestillation für den besseren Schutz der Aromen mit Bain-Marie-Erwärmung ermöglichen. Vor der Abfüllung reift dieser raffinierte Grappa fast 6 Monate in Stahltanks, was sich positiv auf sein aromatisches Profil und seine Weichheit auswirkt.