

DRINKS.

Alexander UVE Acquavite d'Uva 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70511
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italie
Marke	Alexander
Typ	Traubenbrand
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur (gut gekühlt) oder für diverse Drinks
Degustationsnotiz	erinnert an frisches Obst und Vanille mit einem floralen Nachgeschmack.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus diversen Traubensorten gewonnen
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 Tresterbränden einen Namen. Rosina Bottega arbeitete in jungen Jahren in einer Destillerie in der Veneto-Region, in der sie ihren späteren Ehemann Aldo kennenlernte. Beide erlernten hier die Grappa-Brennkunst. 1977 gründeten sie die Destillerie Bottega, die heute in dritter Generation geführt wird.

Der Alexander UVE klassifiziert sich als Acquavite d'Uva - es handelt sich also um ein Destillat aus Traubenmost und nicht aus Traubentrestern (wie bei Grappa). Die verwendeten Sorten werden nicht offiziell bekanntgegeben. Der Prozess findet in traditionellen Kupfer-Destillierkolben mit schonender Bain-Marie-Erwärmung statt, die einen besseren Erhalt der ursprünglichen Aromen ermöglichen. Der Traubenbrand wird idealerweise nach dem Essen bei einer Temperatur von 10-12°C serviert - gerne auch begleitend zu Schokolade oder exotischem Trockenobst.