

DRINKS.

Bottega Grappa Maestri 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799814
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Venetien
Abfüller	Bottega SpA, Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2, Bibano di Godega di Sant'Urbano 31010, Italy
Marke	Bottega
Typ	Grappa
Alter	12 Monate
Anwendung	bei 10-12°C als Digestif, zum Kaffee oder zwischendurch, idealerweise gepaart mit Schokolade oder Nussgebäck
Degustationsnotiz	mit würzigen Holznoten, Vanille und Trockenfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus dem Trester der Glera- Traube dreifach destilliert; zwölf Monate lang im Eichenholzfass gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Verpackung



Beschreibung

Schon zu Anfang des 20. Jahrhunderts machte sich die Familie Bottega im Weinhandel und in der Produktion von Grappa einen Namen. 1977 gründete Aldo Bottega die Distilleria Bottega, die 1992 durch einen Weinkeller ergänzt wurde. Vier Önologen sind heute darum bemüht, auf der Basis der kultivierten Reben Weine, Schaumweine, Grappas und Liköre von höchster Qualität zu erzeugen. Der «Maestri Grappa invecchiata da prosecco» wird aus dem Trester der Glera-Traube erzeugt, die für die Herstellung von Prosecco verwendet wird. Der Trester durchläuft drei Destillationsphasen, die jeweils bei unterschiedlichen Temperaturen stattfinden. Hierfür zieht man traditionelle Kupferbrennblasen heran, die im Wasserbad erhitzt werden. Anschließend wird der Grappa in Eichenholzfässern zur Ruhe gelegt, die aus Dauben bestehen, die ganze zwei Jahre an der Luft trockneten und eine intensive Röstung erfuhren. Während 12 Monaten haben diese Dauben Zeit, die aromatischen und färbenden Substanzen aus dem Holz in die alkoholische Flüssigkeit zu überführen.