

Zanin "Monte Sabotino" - 30y - Grappa - 40% - 70cl

Das Destillat wird aus der Destillation von Weinen gewonnen, die typischerweise aus seinem Heimatgebiet, Venetien, stammen, zusammen mit ausgewählten Produkten aus der Romagna. Sein harmonischer Geschmack und sein Aroma hinterlassen einen samtigen Nachhall am Gaumen. Die 30-jährige Reifung in slawonischen Eichenfässern verleiht diesem Weindestillat seine überzeugende aromatische Ladung.

Aroma:

Weich, rund und samtig mit Noten von Holz, Honig und Gewürzen

Geschmack:

Reife rote Früchte, Schokolade und süßer Tabak



Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Zanin

Artikel-Nr: 342933

Die Geschichte der Distilleria Zanin beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts in einem Wirtshaus in Zugliano, das vom Gründervater der Distilleria, von Bortolo Zanin, betrieben wurde. Er verwöhnte die Gäste mit traditionellen Gerichten und er destillierte aus Leidenschaft kleine Mengen Trester, die er aus seinem Weinanbau gewann, nachdem er seinen schmackhaften Hauswein gekeltert hatte. Aus dem «weissen Geist» entsteht Cavallina Bianca, was übersetzt weisses Pferd bedeutet – eine weitere Leidenschaft des Gründers der Distilleria Zanin. Jede Flasche birgt Erfahrung, Leidenschaft und Qualität. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Zugliano in der Nähe von Vicenza (Venetien). Dort nutzt es die Räumlichkeiten einer ehemaligen Seidenspinnerei, die nach den Vorstellungen des Herstellers modernisiert und den Anforderungen an eine moderne Destillerie entsprechend umgestaltet wurde. Für die Herstellung seiner feinen Grappe und weiteren Spirituosen nutzt der Hersteller die traditionelle Fertigung in Eichen- und Kirschbaumbarriques. Dadurch erhält vor allem der Grappa seine typische Farbe und einen einzigartigen Geschmack.