

Zanin - 25y - Grappa Cavallina Bianca - 41.5% - 70cl

Dieser unverfälschte, aufregende Grappa ist weich mit samtigen Noten von Sauerkirsche und Tabak am Gaumen und weckt nostalgische Erinnerungen.

Das Bouquet ist intensiv mit würzigen und schokoladigen Noten. Die Kiste, welche den Grappa umschließt, ist genau aus dem Holz, aus dem die Fässer bestehen, in denen der edle Tropfen 25 Jahre ausgebaut wurde. Durch die Einzigartigkeit des Grappas ist dieser nur in einer begrenzten Menge verfügbar.

Aroma:

intensiv mit würzigen und schokoladigen Noten

Geschmack:

weich, samtig mit einem Hauch von Sauerkirsche und süßem Tabak

Nachklang:

anhaltend mit Noten von Gewürzen und Marmelade



Alk. Vol.: 41.5 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Zanin
Jahrgang: 1982

Artikel-Nr: 342940

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 Grappa 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.