

Zanin "Monte Sabotino"- 10y - Grappa - 40% - 70cl

Der Grappa Selezione Gran Riserva 10 anni von der Distilleria Zanin wird ausgehend vom «kleinen Bruder» dem Grappa Giovane hergestellt.

Das Produkt wird 10 Jahre lang in Eichenbarriques gealtert. Es entsteht eine Bernsteinfarbene, goldene Tönung. In der Nase zeigt sich der Duft

nach Holz, süssen Maraska-Kirschen, Kakao und Gewürzen. Ein weicher, samtiger Geschmack mit Anklängen an reifen Rotfrüchten und

süßem Tabak perfektioniert den ersten Schluck. Aufgrund seiner Besonderheit sollte dieses vortreffliche Produkt pur in einem breithalsigen Glas bei einer Temperatur von höchstens 18°C getrunken werden.



Aroma:

Gewürze, Dunkle Kirsche, Kakao Tabak

Geschmack:

Rote Früchte Nachklang: lange anhaltend

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

Artikel-Nr: 342728

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.