

Zanin - Chardonnay Riserva Grappa - Linie Alambicchini" - 38% - 50cl

Der Chardonnay Grappa wird durch Destillation von Trester aus der Weinbereitung von weissen Chardonnay-Trauben, die für die Herstellung des gleichen Weins verwendet werden, in Kupferbrennblasen hergestellt. Mindestens 18 Monate gereift im Fass.

Farbe: Bernsteinfarben

Aroma: Intensiv und
anhaltend mit einer
Note von rotem Obst

Geschmack:
Morbide und intensiv

Nachklang:
Maracuja, Tabak



Alk. Vol.: 38.0 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Zanin

Artikel-Nr: 341827

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.