



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Grappa Cabernet Invecchiata "Accademia"



<b>Name:</b>	Grappa Cabernet Invecchiata "Accademia"
<b>Artikel Nr.:</b>	3128
<b>Hersteller:</b>	Bottega Spa
<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Veneto
<b>Rebsorte:</b>	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Inhalt:</b>	0.7 Liter
<b>Alkoholgehalt:</b>	38,0%
<b>Beschreibung:</b>	Bersteinfarben. Angenehmer Duft nach Feldblumen, Obst und Honig. Am Gaumen harmonisch, voll und rund. Im Abgang zeigen sich Noten von Holz und Vanille.
<b>Herstellung:</b>	Heute sind Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon im Veneto weit verbreitete Rebsorten. Aus ihren saftigen, schwarzen können besonders hochwertige Trester gewonnen werden, die strukturierte und wohlriechende Grappe ergeben. Dieser Grappa wird durch diskontinuierliche Destillierkolben gewonnen und anschließend 5 Jahre lang in Barriquefässern verfeinert.
<b>Herstellerinformation:</b>	Distilleria Bottega wurde 1977 von Aldo und Rosina Bottega gegründet und kurze Zeit später nach Pianzano di Godega verlegt. Bereits nach 6 Jahren wurde die Geschäftsführung nach dem Tod des Vaters durch den damals 19-jährigen Sohn, Sandro Bottega, übernommen. Durch ein innovatives Destillationssystem erlangte die Destille in der Folge weltweite Anerkennung, da ihre Grappen dadurch weniger Alkohol enthielten und vergleichsweise weicher und feiner waren. Zehn Jahre nach der Gründung beginnt das Unternehmen seine Produkte ins Ausland zu exportieren, später wird das Portfolio um Prosecco erweitert. Dank des Ideenreichtums und kreativem Verpackungs-Designs ist Bottega heute international zu einer renommierten Marke geworden!
<b>Servierempfehlung:</b>	Bei einer Trinktemperatur von ca. 14°C ein exzellenter Digestiv!
<b>Analysewerte:</b>	Alkoholgehalt: 38,0%