

Grappa Cabernet Invecchiata "Accademia"



Name: Grappa Cabernet Invecchiata "Accademia"

Artikel Nr.: 3128
Hersteller: Bottega Spa
Herkunft: Italien

Region: Veneto

Rebsorte: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Geschmack: trocken
Inhalt: 0.7 Liter
Alkoholgehalt: 38,0%

Beschreibung: Bersteinfarben. Angenehmer Duft nach Feldblumen, Obst und Honig. Am Gaumen harmonisch, voll und rund. Im

Abgang zeigen sich Noten von Holz und Vanille.

Herstellung: 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.

Hersteller- Distilleria Bottega wurde 1977 von Aldo und Rosina Bottega gegründet und kurze Zeit später nach Pianzano di information: 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!

Servierempfehlung: Bei einer Trinktemperatur von ca. 14°C ein exzellenter Digestiv!

Analysewerte: Alkoholgehalt: 38,0%