MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Grappa Prosecco "Accademia"



Name:	Grappa Prosecco "Accademia"
Artikel Nr.:	3129
Hersteller:	Bottega Spa
Herkunft:	Italien
Rebsorte:	Glera
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.7 Liter
Alkoholgehalt:	38,0%
Beschreibung:	Kristall-klar im Glas. Der Grappa duftet wunderbar nach grünen Äpfeln und frischen Früchten. Am Gaumen angenehm sanft, mit einer leichten Pfeffernote. Der Abgang weich mit Noten von frischen Früchten.
Herstellung:	Zur Herstellung dieses Grappas wird ein Destillierkolben verwendet, der von Comboni entwickelt wurde, einem bekannten Wissenschaftler des Instituts für Weinbau in Conegliano. Mit der Hilfe von Dampf kann in diesem speziellen Destillierkolben das Übermaß an gelösten Alkoholen aus den Trestern der weißen Trauben entfernt werden. Am Ende der Destillation wird der Grappa auf minus 10 Grad heruntergekühlt und alle noch vorhandenen Schwebstoffe ausgefiltert. Anschließend wird der Grappa zur Abrundung seines Aromas 6 Monate in Stahlbehältern verfeinert.
Hersteller-information:	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!
Servier-empfehlung:	Ideal als Digestiv. Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C im Sommer und 15°C im Winter.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 38,0%

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.