



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Vecchia Grappa di Prosecco "Andrea da Ponte"



Name:	Vecchia Grappa di Prosecco "Andrea da Ponte"
Artikel Nr.:	3125
Hersteller:	Andrea da Ponte
Herkunft:	Italien
Region:	Treviso
Rebsorte:	Trester aus Glera-Trauben der DOCG
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.7 Liter
Alkoholgehalt:	42,0%
Beschreibung:	Goldgelbe Farbe. Anfänglich balsamische Noten und blumige Nuancen mit Anklängen von Sultaninen und Aprikosen resultieren in einem Finale feiner Honigaromen. Mild und weich, mit fruchtigem Charakter und leichter Vanillernote im Abgang.
Herstellung:	Vecchia Grappa di Prosecco entsteht nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte" aus der Auslese der besten Trester der Glera-Trauben, die für die Produktion von Prosecco Superiore DOCG verwendet werden. Die besten 8 Jahrgänge Grappa di Prosecco, die in Eichenholzfässern aus Limousin gereift wurden, werden zu einem finalen Cuvée kombiniert.
Hersteller-information:	Andrea da Ponte wurde 1892 vom gleichnamigen erfahrenen Brennmeister in Conegliano gegründet. Vier Jahre später perfektioniert Matteo da Ponte die Regeln der Destillation und schreibt das berühmte Buch "Handbuch der Destillation", das erste Lehrbuch zu diesem Thema. In den 1980er Jahren wird der Firmensitz nach Corbanese di Tarzo verlegt, ins Herz der berühmten Prosecco-DOCG Conegliano-Valdobbiadene. Mit Liebe zum Detail und mit viel Rücksicht gegenüber der Natur werden hier Destillate und Grappen höchster Qualität und Nachhaltigkeit produziert.
Servierempfehlung:	In Cocktails mit Vanille, Kakao oder Kaffee, oder auch pur genießen! Serviertemperatur 15-18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 42,0%