MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Uve Bianche" - Acquavite d'Uva da Ponte



Name:	"Uve Bianche" - Acquavite d'Uva da Ponte
Artikel Nr.:	3126
Hersteller:	Andrea da Ponte
Herkunft:	Italien
Region:	Veneto
Rebsorte:	Trester aus Malvasia und Chardonnay
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.7 Liter
Alkoholgehalt:	38,0%
Beschreibung:	Kristallklar im Glas. Fein-fruchtiges Aroma mit Anklängen von Aprikosen, Birnen, Äpfeln, Melonen und reifen Trauben. Weich und schmeichelnd, mit zarten blumigen Nuancen.
Herstellung:	Für die Produktion werden feinste Trester aus den Rebsorten Malvasia und Chardonnay verwendet, die nach dem Verfahren "Metodo Da Ponte" verarbeitet werden. Hierbei wird die Destillation im diskontinuierlichen Destillierkolben im Wasserbad vollzogen, wodurch das Aroma besonders rein und ausgeprägt wird.
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 werden hier Destillate und Grappen höchster Qualität produziert.
Servier-empfehlung:	Pur oder auf Eis genießen! Perfekt zu frischen Früchten, Obstsalat oder in Sommercocktails. Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 38,0%

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