



Grappa St. Magdalener Barrique 10 cl.

Psenner

Typ	Grappa
Produzent	Psenner Bahnhofstrasse 1 39040 Tramin, Italien
Ausbau	Französische Eichenfässer
Ausschanktemperatur	14°-16° C.
Alkoholgehalt	41 %
Traubensorten	Lagrein, Vernatsch
Grösse	10 cl.
Artikelnummer	390403280

Degustationsnotizen

Ausgewählte Trester der Sorten Vernatsch und Lagrein werden in wasserbadbeheizten Brennapparaten für die Destillation der St. Magdalener Grappa verwendet. Die im Hause Psenner hergestellte sortenreine Grappa trägt das Qualitätszeichen Südtirol. Ausschließlich Produkte einer besonders hohen Qualität, welche die strengen Prüfkriterien bestehen, erhalten diese Plakette. Nach der Destillation durchläuft diese Grappa eine mindestens 18-monatige Lagerung in französischem Barrique aus Eichenholz um das Geschmacksprofil harmonisch abzurunden. Eine gehaltvolle, charakteristische Grappa mit ausgeprägten Holznoten, einem zarten Duft nach getrockneten Früchten und Vanille.