



Grappa St. Magdalener Barrique 70 cl.

Psenner

Typ	Grappa
Produzent	Psenner Bahnhofstrasse 1 39040 Tramin, Italien
Ausbau	Der Grappa St. Madalener wird 5 Jahre in französischen Eichenfässer gelagert. So wird finesse und einzigartigkeit in den Grappa eingebunden.
Ausschanktemperatur	14°-16° C.
Alkoholgehalt	41 %
Traubensorten	Lagrein, Vernatsch
Awards	IWS Meininger 2023 Gold 0
Grösse	70 cl.
Artikelnummer	390401189

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.

