

GRAPPA CUVÉE RISERVA BONOLLO

Bonollo Cuvée wird in überlegten Momenten langsam genossen, damit die volle befriedigende und entspannte Betroffenheit der Gefühle anderer Zeiten erreicht wird.

ROHSTOFF

Die verschiedenen Maischen werden frisch destilliert nach den strengen Richtlinien der zweifachen Destillation und dem Ripasso. Der Grappa Cuvée Riserva wird durch eine breite Vielfalt an Aromen charakterisiert aber die auch durch Reinheit und Leichtigkeit gekennzeichnet, so dass sie den edonistischen Anforderungen der modernen Konsumenten entsprechen kann.

TECHNOLOGIE

Die Verbindung der Erfahrung der Firma Bonollo in dem Brennvorgang mit den letzten Entdeckungen der modernen Technologie und mit der Qualität der Rohstoffe hat in den letzten Jahren eine entscheidende Rolle gespielt. Daraus ist ein Produktionssystem entstanden, dank dem alle Phasen vom Auserlesen der Rohstoffen - Weinreben- zur Verpackung und Verkauf der Destillate mit grosser Sorgfalt kontrolliert werden. In den letzten Jahrzehnten ist die Forschung im Bereich des aromatischen Potentials des Destillates intensiver geworden, mit dem Ziel, solche köstliche Grappa zu gewinnen, welche der moderne Konsument sucht und die eine unvergleichbare Quelle von Edonismus darstellt.

Dank all dem und dem speziellen Barrique-Ausbau der verschiedenen Typologien sind die Basis für den Nationalen und Internationalen Erfolg des Grappa Cuvée Riserva und bildet somit ein einzigartiges und unnachahmliches Kunstwerk.

DESTILLIERKOLBEN UND CHARAKTERISTIK

Im Laufe eines Jahrhunderts voll mit strenger Arbeit und großer Leidenschaft wurde das Destillierungsverfahren ein Jahr nach dem anderen ständig verbessert, um einen Grappa herzustellen, der nicht nur fehlerfrei ist (was beim Destillieren der Trester nicht so leicht passiert), sondern der auch durch eine klare Geschmacksempfindung von Reinheit charakterisiert ist. Deshalb wird die Maische des Amarone Barrique frisch destilliert nach den strengen Richtlinien der zweifachen Destillation. Der Grappa Cuvée Riserva wird durch eine breite Vielfalt an Aromen charakterisiert aber die auch durch Reinheit und Leichtigkeit gekennzeichnet, so dass sie den edonistischen Anforderungen der modernen Konsumenten entsprechen kann.

AUSBAU UND ALTERUNG

Der älteste Grappa ist 17 Jahre in Barrique gelagert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN / ANALYSE

Optische: Der Farbton ist das Anzeichen vom speziellen Ausbau im Eichenfass

Geruch: Der einzigartige Reichtum und Feinheit an Aromen erinnert Dörrfrüchte bis hin zu Rosinen.

Geschmack: Geboren aus dem Willen einen aussergewöhnlichen Grappa Riserva zu kreieren, der in der Lage ist eine Kombination von harmonischen und angenehmen Empfindungen zum Ausdruck zu bringen, der dem aufmerksamen und erfahrenen Experten zurückzuführen ist. Eine zarte Ahnung von reifen Früchten nach Johannisbrot und Vanilletönen bis hin zum Duft nach orientalischem Holz.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 42

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,70L

SERVIERTEMPERATUR

18-20° C

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel g900