

## GRAPPA PROSECCO BARRIQUE „mea“ PAVIN

Der Grappa stammt aus dem wohl begehrtesten Weinbau-gebiet Italiens und wird vom Trester des bekannten Prosecco DOC Schaumwein hergestellt. Im Hause Pavin in Winterthur wird dieser Grappa nach eigenem Familien-rezept zur vollen Reifung in Eichholzfässern ausgebaut und bis zur feinsten Geschmeidigkeit affiniert. So heisst schlussendlich dieses einzigartige Grappa Prosecco Barrique Endprodukt. Dahinter steht eine grosse Tradition, Hingabe des Hauses Pavin einen Grappa mit Passion und Begeisterung herzustellen und in der Schweiz als zertifiziertes Schweizerprodukt anbieten zu können. Wir hoffen unser Publikum weiterhin zum Verlieben zu bringen und Sie in Zukunft mit weiteren aromareichen Fässerausbaus erfreuen zu können.

### ROHSTOFF

Trester nach der Vinifizierung der Trauben Glera, aus dem der berühmte und namhafte Schaumwein Prosecco DOC, DOC Treviso und DOCG Conegliano-Valdobbiandene Superiore gewonnen wird.

### TECHNOLOGIE

Ausgewählte und gesunde Biologische Weintrauben werden im August geerntet und eine weiche Pressung der Beeren durchgeführt. Die Schalen werden unmittelbar vom Most getrennt. Darauf folgt die Sauerstoffzufuhr und Absenkung der Temperatur und statische Reinigung des Mostes. Einleitung der Alkoholfermentation in Stahlbehältern für 10 Tage, der Wein wird anschliessend in Stahlwannen umgefüllt, in denen er seine Fermentation abschliesst (nach einer ersten Phase der Dekantierung). Nach der 30tägigen 2. Gärung für die natürliche Kohlensäureherstellung (Schaumbildung) bei kontrollierten Temperaturen in einer Autoklave durch Anwendung der Charmat-Methode wird der Wein gefiltert und mit Hilfe der isobarischen Technik umgefüllt, in Flaschen abgefüllt und gelangt dann in den Handel.

### DESTILLIERKOLBEN UND CHARAKTERISTIK

Im Laufe eines Jahrhunderts 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 Prosecco frisch destilliert nach den strengen Richtlinien der zweifachen Destillation und im diskontinuierlichen Dampfrennkolben. Der Grappa Prosecco wird durch eine breite Vielfalt an Aromen charakterisiert aber die auch durch Reinheit und Leichtigkeit gekennzeichnet, so dass sie den Anforderungen der modernen Konsumenten entsprechen kann.

### AUSBAU UND ALTERUNG

Der Grappa wird 6 Monate in kleinen Eichenfässern (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 an Vanille bis hin zu Dörrfrüchte.  
Geschmack: Am Gaumen verspricht dieser Grappa seinen eigenen und wahren ausgeglichenen Charakter mit einem öligen und süsse Empfindung, der Beweis für das aussergewöhnliche Geschick der Destillation.

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 40

### HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,70L

### SERVIERTEMPERATUR

18-20° C

### AUFBEWAHRUNG

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



Artikel g1010