



## Gelagerter "grappa" Sengiarossa Barrique Branntwein

### **BRENNEN**

Diskontinuierliches Brennen im Wasserbad durch exklusive Kupfer-Brennkolben.

### **LAGERUNG**

Es wird eine Lagerung während mindestens 24 Monate zugesichert, welche in kleinen französischen Faessern (den sogenannten "barriques") aus verschiedenen Edelholzlern, in unterirdischen Kellerräumen abgestellt, stattfindet.

### **ORGANOLEPTISCHE UND SENSORISCHE MERKMALE**

Der "grappa" Sengiarossa Barrique Branntwein hat eine deutliche Bernsteinfarbe, einen zarten und anziehenden Duft nach Mandeln, Schokolade- und Lakritze und einen sanften, harmonischen und samtweichen Geschmack.

### **BEGLEITUNG**

Dieser Branntwein passt ideal zu reiner Schmelzschokolade und getrocknetem Obst. Eine edle Zigarre hebt ebenfalls seine Merkmale hervor.

**SERVIERTEMPERATUR:** 16-18°C

**GLASTYP:** Tulpe

**ALKOHOLGEHALT:** 40% vol.