Marolo grappa di Gewürztraminer 42%0.7l

» Pálenky » Grappa



Grappa
MAROLO

EAN	8019005100815
Kód produktu	GR000166

Elegantní, svěží a aromatická — taková je tato grappa z odrůdy Gewürztraminer. Vzniká v palírně Marolo z čerstvých slupek hroznů a zaujme tóny růže, liči, hrušky a bílých květů. Jemný destilát s charakterem a čistotou, kterou ocení každý milovník aromatických odrůd.

Na vůni kombinuje grappa svěží tóny růží, hrušek, rybízu a květů z černého bezu, doplněné o jemné kořenité nuance a náznak celeru či pepře. V chuti je komplexní, potěší plností, měkkostí i lehkou suchostí: rozvoj ovocných a květinových tónů se mísí se závěrem připomínajícím sušené ovoce a jemné koření .

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Marolo grappa di Gewürztraminer 42%0.7l

Popis

Marolo Grappa di Gewürztraminer představuje esenci aromatických vín, přetavenou do jemného destilátu. Palírna Marolo z Piemontu se pyšní řemeslnou výrobou – po tradiční dvojité destilaci z čerstvých slupek Gewürztraminer (především z Jižního Tyrolska) je destilát ponechán několik měsíců k odpočinku v nerezových tancích, aby získal čistotu a strukturu . Grappa je ideálním digestivem, doporučuje se podávat pokojově či mírně vlažnou (17–20?°C), ale lze ji použít i do rafinovaných koktejlů, kde se hodí její ovocno?květinový charakter na autentický terroirový podpis. Marolovy první grappy se zrodily v roce 1977 z ohy přetvořit tradiční, tento rustikální produkt a vynikající ukázku lihovarnického umění. Nebo to praktikoval Paolo Marolo's při výrobě vína a destilaci, což je pro každého velmi důležité. Paleta není automatizovaná, takže můžete dosáhnout procesu destilace. Pečlivá řemeslná práce se vědomě přizpůsobuje různým vlastnostem použitých matolin a za kvalitu pálenek si Paolo Marolo zasloužil dívku ""Mestro Grappaiolo"". Palírna Marolo Santa Teresa úzce spolupracuje s vinařstvími v různých regionech, ale zajišťuje použití pouze těch nejčerstvějších výlisků. Používají se dva male destilační kotle ""bain marie"", every per výlisky z bílého vína a druhý per výlisky z červeného vína. Tento způsob výroby znamená, že Santa Teresa nemůže destilovat velké množství lihovin, ale umožňuje optimálně zachytit rozmanité a dobře definované vlastnosti vynikajících surovin, které používá. Dlouhým a pečlivým zráním v akátových a dubových sudech získává grappa Marolo Barolo elegance ve vůni a jantarové barvě, která z ní představuje vzácný klenot produkce palírny. Palírna Santa Teresa je svědectvím schopnosti Paola Marola vytvářet a vyrábět špičkový a charakterní grappy té nejvyšší úrovně.

Hlavní parametry

Značka	Marolo
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Odrůda	Tramín & Gewürztraminer
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	42,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Distilleria S.Teresa Marolo Corso Canale 105/1 12051 Alba (CN) Itálie