

# GRAPPA SANCTISSIMUS

## BESCHREIBUNG:

Ein vielschichtiges Aromaspektrum begeistert mit einem tiefgründigem Dufterlebnis. Das Spiel aus Frucht und Würze erinnert an reife gelbe Früchte wie Äpfel, Williams Birnen und Marillen, sowie dezente Walnussnuancen. Leichte Zitrusnoten unterstreichen die Aromatik der frischen, saftigen Traubentrester.

Am Gaumen entfaltet sich dieser besondere Grappa sehr facettenreich. Saftig und elegant tänzelt er samtig weich den Hals hinunter und hinterlässt ein öliges Mundgefühl im Nachklang.

## HERSTELLUNG:

Die einzigartigen Traubentrester vom Sanctissimus werden zusammen mit der Feinhefe aromaschonend im zweifachen Brennverfahren destilliert. Anschließend reift das Destillat hochgradig in der Tonamphore und erhält dadurch seine Finesse und Harmonie.

Dieser besondere Grappa Sanctissimus entsteht in Zusammenarbeit mit der Schwarz-Brennerei in Mölten.

**LAGERUNG:** 2 Jahre in der Tonamphore

**ALKOHOLGEHALT:** 41% vol.

**SERVIERTEMPERATUR:** 15-18°C

**INHALT:** 0,5L

