





Grappa Camomilla

Kategorie Grappa Land Italien

Region

Produzent Romano Levi

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 6262



Vinifikation / Ausbau

Die frisch gepflückten Köpfchen der Kamillenblüten werden direkt dem Grappa zugesetzt und in Akazienholz ausgebaut. Herkunft und Verarbeitung der Trester: Neive, Barbaresco, Trezzo, Treiso und Alba; DOC- und DOCG-Anbaugebiete. Der ausgelesene Trester, der noch frisch und vom Most durchtränkt sein muss, wird nach einem alten Rezept von Serafino Levi vermengt und unmittelbar danach in unterirdischen Gruben komprimiert, um so auf natürliche Weise alle Aromen und Geschmacksnoten der Trauben herauszuziehen.

Charakter

Label von den Originalzeichnungen von Romano LeviTrester der großen Weine des Piemont DOC die Grappa, die Ergebnisse ist eine einzigartige und spannende Balance von Härten in unterirdischen Gruben und einer langen Zeit der Alterung in Holz abgeleitet. Grappa Kamille wird durchEinmaischen direkt duft Kamille Blume Köpfen mit Langhe Nebbiolo Grappa erhalten, nach einem Rezept zum Glück in den Tagebüchern gefunden von Lidia Levi.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen