



260715

GRAPPA SEGNANA SOLERA DI SOLERA



Segnana



Italien

Trentino Suedtirol



91 Punkte Falstaff



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser aus erlesenen Trentiner Weintrestern produzierte Grappa di Solera hat eine wunderbare Farbe. Die Reifung wird in amerikanischen und europäischen Eichenfässern vollzogen, die ihm Anklänge von Gewürzen und Vanille verleihen. Grappa di Solera eignet sich als genüsslicher Abschluss eines Mahls oder ist ein idealer Begleiter zu Zigarren und/oder Schokolade.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 6 / 0.700 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8007345003903
8007345013902

ANALYSE

Alkoholgehalt 40.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Segnana F.lli Lunelli S.p.A
38040 Trento
IT



PRODUZENTEN-INFO

Seit der Gründung 1860 ist Segnana eine der legendärsten Marken des Grappa. In der Brennerei, die neben der großen Weinkellerei Ferrari eingerichtet wurde, werden die Grappe durch Destillation nach dem traditionellen diskontinuierlichen Wasserbad-Dampfverfahren gebrannt, wozu der noch reichlich mosthaltige Trester des Spumante Ferrari verwendet wird.

Seit der Gründung im Jahr 1860 ist Segnana eine der legendärsten Marken des typischsten italienischen Destillats, des Grappa. In der neuen Brennerei, die neben der großen Weinkellerei Ferrari eingerichtet wurde, werden die Grappe Segnana durch Destillation nach dem traditionellen diskontinuierlichen Wasserbad-Dampfverfahren gebrannt, wozu der noch reichlich mosthaltige Trester des Spumante Ferrari verwendet wird. Jedes Jahr brennt Segnana insgesamt ungefähr 250.000 Flaschen der Sorten Solera, Gentile, Classica, sowie der drei sortenreinen Grappe Chardonnay, Müller Thurgau und Pinot Nero.