

Produktinformation

Grappa Pini (0,7lt.) - Zeni

Art-Nr.: g2 / Marke: [Zeni Roberto Az. Agr. - Via Stretta 2 - IT-38010 Grumo](#)



49,95EUR / Flasche

Grundpreis: 71,36EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Rebsorte: Teroldego

Teroldego Rotaliano oder "Gold von Tirol", wahrscheinlich eine Interpretation der Redewendung "Tiroler Gold". Herrscher Österreichs, während ihrer Herrschaft im Trentino, schätzten diesen Wein sowohl wegen seiner tiefe, intensive Farbe mit Himbeer- und Brombeerduft und seinen vollen, abgerundeten Geschmack, der angemessen säurehaltig und tanninfrei ist.

und frei von Tanninen: eben Tirol Gold.

Teroldego auf der alten Schwarzmann-Unterlage (V.Riparia x V. Rupestris)

Doppelte Trentiner Pergola mit Pflanzabständen von 5,00x 0,60 m.

Dreihundert Rebstöcke pro Hektar. Zwei Fruchtstände pro Rebstock mit einer Gesamtlast von 20 Knospen



Produktinformation

Rote, farbintensive Beerentraube, deren Zucker Ende September geerntet wird. Die Gärung erfolgt etwa zehn Tage lang in Kontakt mit den Beerenhülsen; nach der Trennung des Weins wird der Trester direkt in die Kessel der Brennerei gepumpt, ohne dass er gepresst oder in anderen Behältern eingeweicht wird.

Reife

Der entstandene Grappa wird im Frühjahr 1998 in Fässern aus feiner französischer Eiche gelagert. Die Fässer werden Die Fässer werden nur einmal befüllt, zu drei Vierteln gefüllt und dann zehn Jahre lang vergessen. Trotz des Verlustes Verdunstung werden die Fässer nicht mehr nachgefüllt, um die organoleptischen Eigenschaften des Grappa während der Reifung nicht zu verändern. Holz, Gasaustausch, langsame Oxidation und Zeit haben diesen wirklich eleganten und sehr feinen Grappa geschaffen, der die lange Wartezeit belohnt

Alkohol: 40% Vol.

Inhalt: 0,7lt.

Anbauland: Italien

Region: Trentino
