

## Produktinformation

# Grappa di Barbaresco "Invecchiata" (0,7lt.) - Produttori Barbaresco

Art-Nr.: PBg / Marke: [Produttori del Barbaresco S.A.C. - Via Torino 54 - IT-12050 Barb](#)



**42,90EUR** / Flasche

Grundpreis: 61,29EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

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

Einst als "Destillat des armen Mannes" bekannt, hat sich der Grappa heute zu einem eleganten und raffinierten Produkt entwickelt. Der Wandel vollzog sich langsam dank neuer Essgewohnheiten und besserer Techniken bei den verschiedenen Verarbeitungsprozessen. Hier in Barbaresco wird der Trester nach der Gärung vom Wein getrennt und nur leicht gepresst, so dass er noch feucht und mit den Aromen der Trauben beladen in der Brennerei ankommt. Es gibt keine Lagerung, sondern die Destillation erfolgt sofort, innerhalb weniger Stunden, um die Frische der Aromen zu erhalten. Die Brennblase arbeitet unter Vakuum, so dass der wertvolle Alkohol bereits bei 75° Celsius statt bei 100° Celsius extrahiert wird, ein schonenderes Verfahren für ein eleganteres Produkt. Bei der Verkostung werden die Kraft und die Struktur des Barbaresco deutlich, die jedoch durch die Finesse der Aromen und Geschmacksnoten der Nebbiolo-Traube gut ausgeglichen werden.



## Produktinformation

---

Destillat: Grappa aus Barbaresco

Rebsorten: 100% Nebbiolo

Weinberge: verschiedene im Ursprungsgebiet des Barbaresco

Rohmaterial: Nebbiolo-Trester aus Barbaresco

Verarbeitung: leichte Pressung nach 30 Tagen Mazeration

Destillation: unter Vakuum bei 75° Celsius

Alkoholgehalt: 42% in der Flasche (bei 75° destilliert und durch Zugabe von destilliertem Wasser auf 42° verdünnt)

Reifung: ein Jahr in kleinen Eichenfässer

Inhalt: 0,70lt.

Alkohol: 42% Vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Piemont

Allergienhinweis: Enthält Sulfite

---