



I BALZINI

*“Und der Tabak wird in Grappa getunkt. Er ist so,
dass die Frauen am Morgen nicht mehr allein sein
werden.”*

Cesare Pavese

I BALZINI Brown Label Grappa Riserva 2007



DATENBLATT

Grappa aus dem Trester der ersten Pressung, destilliert bei niedriger Temperatur mithilfe eines Alambic aus Kupfer, um in dieser Art und Weise die Düfte und Aromen zu extrahieren.

REIFUNG: Die Grappa ruht für mehr als 18 Monate im Holz und dieses überträgt ihr einen leicht goldenen Farbton, eine herrliche Konzentration und Komplexität der Düfte sowie eine raffinierte Weichheit, welche die Grappa besonders angenehm für den Gaumen macht.

EIGENSCHAFTEN: Grappa zart goldfarben und sehr duftend, elegant und weich.

ALKOHOLGEHALT: 43% vol.

SPEISENKOMBINATIONEN: Entstanden, um das Ende eines Mahls zu begleiten, vielleicht kombiniert zu einer guten, aromatischen Schokolade mit fruchtigen Noten gelber, reifer Früchte. Sie passt genauso gut zu getrockneten Datteln und Feigen, wie auch zu reichhaltigen Süßspeisen mit Honig und Trockenfrüchten. Die Grappa ist auch perfekt allein für sich, um eine angenehme Unterhaltung zu unterstreichen oder auch einen Moment der inneren Besinnung.