



GRAP-PINOT

Nach der Maischegärung erfolgt das schonende Pressen des Blauburgunder Weins. Auf der Presse zurück bleiben Häute und Kerne, Trester genannt. Aus Trester und Blauburgunder-Hefe werden im Brennhafen gekonnt die eleganten Aromen extrahiert. Der edle Geist verführt jeden eingefleischten Liebhaber italienischer Grappi und lässt die Herkunft schnell vergessen: mild, duftig, finessereich. Für Kenner und Genieserinnen.

Infos

Brenngut	Spiezer Blauburgunder Trester und Hefe
Klassifikation	Spezialitäten, Traubenbrand
Flasche	50 cl
Alkohol	42 % vol.
Trinktemperatur	14 – 18°C
Lagerfähigkeit	5 – 10 Jahre
Passt zu	Nach einem gediegenen Mahl genau das Richtige und gelagert immer feiner!