DRINKS.

Domenis1898 Futura 36 Riserva Grappa 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100725
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friuli
Abfüller	Via Darnazzacco, 30, 33043 Cividale del Friuli UD, Italy
Marke	Domenis1898
Typ	Grappa
Alter	2 Jahre
Anwendung	pur, z.B. als Digestif oder zum Kaffee
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	18-monatige Lagerung in antiken Eichenfässern; 6-monatiger Ausbau in Edelstahltanks
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Region Friaul-Julisch Venetien erstreckt sich im Nordosten Italiens nahe der slowenischen Grenze und ist eine beliebte Destination für Weinliebhaber und "Agrituristen". Am Übergang der Alpen zur Tiefebene am Adriatischen Meer gelegen, birgt die Region eine bemerkenswerte landwirtschaftliche

Schönheit. Die hohen Wasservorkommen, die sanft geschwungenen Hügel und das sonnige Wetter stellen die besten Rahmenbedingungen für den Weinanbau. Umgeben von Weinreben sind auch die Gebäude von Domenis1898, wo seit über 100 Jahren Grappe aus den Rückständen der gekelterten Trauben hergestellt werden. Durch die sorgsame Auswahl der Trester, die dampfbetriebene Destillation bei Niedertemperatur und die Bewahrung der aromatischen Komponenten während der Filtrierung entstehen Grappe, die ihresgleichen suchen.
Der Futura 36 Riserva ist die gereifte Version des Futura 12 Grappas. Die gemischten Tresterbrände aus weissen und roten Trauben lagern hierzu 18 Monate lang in alten (bereits mehrfach befüllten) Eichenfässern, die für die Bernsteinfärbung des zuvor farblosen Destillats und die geschmackliche Abrundung sorgen. Letztere erfolgt durch den Kontakt mit dem Holz und die Wirkung des eindringenden Sauerstoffs. Ein sechsmonatiger Ausbau in Edelstahltanks lässt den Grappa vor der Abfüllung noch einmal zur Ruhe kommen.