

## Grappa Libarna Invecchiata



Bewertung: Noch nicht bewertet

### Preis

Verkaufspreis 14,40 €

[Eine Frage zu diesem Produkt stellen](#)

Beschreibung

### Grappa Libarna Invecchiata

**Orujo-Schnaps** aus Italien, der aus den festen Bestandteilen, die nach der Weinherstellung zurückbleiben, hergestellt wird. Er wird mit Dampf destilliert und reift in Eichenfässern. Er wird von der im Jahr 1820 zur Herstellung von Spirituosen gegründeten Brennerei **Casa Gambarotta** hergestellt, welche die ältesten bekannten Grappas erzeugt. Grappa ist der Name, mit dem die als Orujo bekannten Spirituosen in Italien, Argentinien, Uruguay und Teilen der Schweiz bezeichnet werden.

### Herstellung

Für die Herstellung von Spirituosen wie Fine Grappa Libarna Invecchiata wird der Trester der Weintrauben, d. h. die festen Überreste, die nach der Weinbereitung übrig bleiben und nicht verwendet werden können, destilliert. Die Destillation erfolgt mithilfe von Dampf. Die anschließende Reifung erfolgt in Eichenfässern über einen Zeitraum von etwa einem Jahr.

### Verkostungshinweise

Gelblich-transparente Farbe mit grünen Schimmern. Das Bouquet ist intensiv mit pflanzlichen Aromen nach Kräutern und Medizin sowie Holznoten. Am Gaumen süß und edel, wobei der hohe Alkoholgehalt bemerkbar ist. Warmer Abgang, der an Wein erinnert. Alkoholgehalt: 40 %.

### Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.