

Grappa Gewürztraminer

Traubentrestern 100% Gewürztraminer, entrappt, leicht gepresst

Destillation diskontinuierlich in der Wasserbadbrennblase

Lagerung 6 Monate im Edelstahl

Degustation sauber; intensive, sortentypische Aromatik mit würzigen Nuancen und zartem Rosenduft; am Gaumen fein vollmundig und rund

Serviertemperatur 8-10°C



Erste & Neue Kellerei