



GRAPPA TRAMINER

Grappa Traminer. Nonostante il nome, il Gewürztraminer (o Traminer aromatico) molto probabilmente non proviene dall'altopiano dell'Alto Adige, ma ha forse la sua origine in Egitto, o nell'oscurità dei tempi. Tuttavia, da centinaia di anni questo vino bianco decisamente corposo e aromatico di qualità eccellente viene coltivato nella zona del Termeno; in ogni caso, appartiene a quei vitigni che o si odiano o si amano. Come distillato, però, questo sottile e delicato vitigno trionfa con il suo ricco bouquet olfattivo. La grappa Gewürztraminer di Zu Plun è realizzata con vinacce prodotte dai viticoltori Gumphof e Weinberghof dell'Alto Adige

- Materia prima: vinacce prodotte da viticoltori altoatesini
- Metodo di distillazione: discontinuo, distillato due volte, riscaldato a bagnomaria usando un distillato di rame
- Conservazione / invecchiamento: —
- Gradazione alcolica: 43% VOL.
- Contenuto: 0,50 l
- Color-clearness: chiaro, incolore
- Profumo: bouquet elegante, complesso, marcatamente multistrato con spiccate note floreali
- Palato: corposo, morbido, fruttato
- Finitura: morbida e tipica