



PSENNER

BRENNMEISTER SEIT 1947
MASTRI DISTILLATORI DAL 1947



GRAPPA **GEWÜRZTRAMINER** AUS SÜDTIROL DELL'ALTO ADIGE



Herstellung:

Einwandfreie Gewürztraminer Trester werden in wasserbad-beheizten Brennapparaten für die Destillation der Grappa verwendet. Die im Hause Psenner hergestellte sortenreine Grappa trägt das Qualitätszeichen Südtirol. Ausschließlich Produkte einer besonders hohen Qualität, welche die strengen Prüfkriterien bestehen, erhalten diese Plakette.

Eigenschaften:

Der einmalige Duft ist es, der die Gewürztraminer Grappa charakterisiert: fein aromatisch und sehr intensiv ohne dabei aufdringlich zu werden. Der Geruch nach frisch geschnittenen Blumen und Kräutern mit einem gut wahrnehmbaren Ton nach reifen Zitrusfrüchten. Eine Ekstase für die Sinne.

Alkoholgehalt:

41 %vol

Trinktemperatur:

16 °C – 18 °C

Produzione:

Pregiata grappa monovitigno ottenuta mediante distillazione con metodo discontinuo in alambicchi a bagnomaria usando esclusivamente vinacce dell'uva Gewürztraminer provenienti dai vigneti della nostra zona, vinacce che vengono accuratamente controllate e selezionate. La qualità del prodotto è espressamente certificata con il marchio di „Qualità Alta Adige“.

Caratteristiche:

Il tipico profumo della Grappa Gewürztraminer è intenso, aromatico, fruttato. Colpiscono la freschezza, gli aromi che spaziano dal profumo floreale all'erbaceo, dagli agrumi alla frutta matura. Per gli amanti della grappa aromatica una magia per i sensi.

Gradazione alcolica:

41 %vol

Temperatura consigliata per la degustazione:

16 °C – 18 °C

L. Psenner G.m.b.H. • S.r.l.

Bahnhofstraße 1 • I-39040 Tramin an der Weinstraße • Südtirol • Italien | via Stazione 1 • I-39040 Termeno sulla Strada del Vino • Alto Adige • Italia
tel. +39 0471 860178 • fax +39 0471 860616 • info@psenner.com • www.psenner.com