



Technische Daten

WACHOLDER GRAPPA (JUNIPERUS COMMUNIS)

Der Wacholder wächst in Waldlichtungen auf einer Höhe von 1000 Metern.

Seine Beeren haben harntreibende, verdauungsfördernde und lindernde Eigenschaften.

Die frischen reifen Wacholderbeeren werden leicht zerdrückt, für 45 Tage in kalten jungen Grappa eingelegt und danach mit einem Wacholderzweig in Flaschen abgefüllt.

Unser Wacholdergrappa hat einen intensiven und nachhaltigen Geschmack.

Traubensorte	Weinsorte frischer Schiava, Merlot, Lagrein, reife Wacholderextrakte, Pflanzenteile
Verarbeitung	Jahresschnaps mit Kälteinfusion und und reifen Wacholderextrakten
Alkoholgehalt	40% Vol.
Farbe	Bernstein
Geruch	Starke Erkennung der Aromatisierung
Geschmack	Persistent, optimal alkoholisch, enorme Harmonie zwischen einem vorzüglichen Destillat und der reifen Wacholderbeeren