



### ZIRBELKIEFER GRAPPA (PINUS CEMBRA)

Die Zirbelkiefer ist ein Nadelbaum, der in einer Höhe von 1800 Metern wächst.

Ihre Jungtriebe haben verdauungsfördernde und lindernde Eigenschaften.

Die Zapfen und Jungtriebe werden für 45 Tage in kalten jungen Grappa eingelegt und geben dem Zirbelkiefergrappa die charakteristische Rotfärbung.

Umhüllt von einem würzigen Aroma hat unser Zirbelkiefergrappa einen ausgeprägten Geschmack.

<b>Traubensorte</b>	Weinsorte frischer Schiava, Merlot, Lagrein, edle Zirbelzapfen
<b>Verarbeitung</b>	Jahresschnaps mit Kälteinfusion und edle Zirbelzapfen
<b>Alkoholgehalt</b>	40% Vol.
<b>Farbe</b>	Leicht rot, dank der Stroboli und der edle Zirbelkiefer, die während der Infusion benutzt wurden
<b>Geruch</b>	Leichte Erkennung der Aromatisierung
<b>Geschmack</b>	Persistent, optimal alkoholisch, enorme Harmonie zwischen dem hervorragenden Destillat und der Ölessenzen, die durch die edlen Zirbelzapfen hervortreten.

