



Technische Daten

LATSCHENKIEFER GRAPPA (PINUS MUGHUS)

Die Latschenkiefer wächst in den Dolomiten in einer Höhe von 1200 bis 2700 Metern und wird wegen ihren lindernden und verdauungsfördernden Eigenschaften unter anderem für Cremes und Öle verwendet. .

Die frischen Pinienzapfen werden zwischen mai und Juni gesammelt und für 45 Tage in kalten jungen Grappa eingelegt.

Unser Latschenkiefergrappa hat einen intensiven, leicht harzigen Geschmack und dank der Pinienzapfen einen typischen Waldduft.

Traubensorte	Weinsorte frischer Schiava, Merlot, Lagrein, edle Kiefernzapfen
Verarbeitung	Jahresschnaps mit Kälteinfusion und und edle Kiefernzapfen
Alkoholgehalt	40% Vol.
Farbe	Natürlich, leicht verschleiert
Geruch	Leichte Erkennung der Aromatisierung
Geschmack	Persistent, optimal alkoholisch, enorme Harmonie zwischen dem hervorragenden Destillat und der Ölessenzen, die durch die edlen Kiefernzapfen hervortreten.