



| | |
|-------------------------------|--|
| Anbaugebiet | Valtellina / Veltlin |
| Produzent | Casa Vinicola La Torre, 7742 Poschiavo / GR |
| Traubensorte | Nebbiolo |
| Farbe | Goldgelb |
| Geschmacksrichtung | Angenehm und rund, riecht nach gedörrten Trauben, besitzt einen leichten Vanille-, Lakritze- und Mandelgeschmack. |
| Lagerfähigkeit ab Kauf | 5 - 10 Jahre |
| Trinktemperatur | 16 - 20° C |
| Merkmale | „Grappa Fabula“ entsteht aus reinem Traubentrester aus eigener Produktion. Nach sorgfältiger Lagerung während mindestens zwei Jahren in Fässern, aus Sommer-Eiche, verschmelzen sich die Tannine vom Holz wie in einer Märchengeschichte mit dem Grappa. Nach einer schonenden Filtrierung wird das Destillat mit seiner vollen Kraft und Fülle in die Flaschen abgefüllt, um dem Genießer und Kenner den Gaumen zu verwöhnen. |
| Weintipp | Dieser Grappa schmeckt am besten nach dem Dessert und wird bei Raumtemperatur in Grappa- oder Cognacgläsern serviert. |



GRAPPA FABULA NEBBIOLO

Da pura Vinaccia di uve
Nebbiolo

Grappa Fabula