

Vallendar, Grappa di Bassano „La Donna“

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Brennerei Hubertus Vallendar - Mosel
Alkoholgehalt	40 % vol.
Rebsorte(n)	Pinot Blanc
Bestell-Nr.	YVA2203

Der Grappa di Bassano wird bei Vittorio Capovilla in Rosa di Vicenza destilliert. Die Traubensorte, ein Orangenblütenmuskateller ist eigentlich keine typische Grappasorte. Umso mehr hat es Hubertus Vallendar gereizt aus dieser fruchtigen Traube einen Grappa zusammen mit seinem Freund und auch Lehrherren Vittorio Capovilla zu destillieren. Bei den „World Spirits Awards“ 2006 mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Das Urteil der Fachjury: „Feingliedriger, finessenreicher Duft mit frischer Frucht und perfekter Pikanz. Am Gaumen charmante Fruchtsüße mit exotischem Touch, zarter Würze, frisch und animierend bis ins anhaltende Finish.“



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003