

Grappa di Brunello di Montalcino (0,5l)

Region	Toscana
Erzeuger	Altesino – Montalcino
Alkoholgehalt	42 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	IT0080700

6 Monate im Eichenfass verfeinert!

Altesinos Grappa zählt zweifelsfrei zu den feinsten ihrer Art. Denn neben allerbestem Traubenmaterial (alles andere wäre undenkbar, der Name Altesino bürgt selbstverständlich für maximale Qualität) ist vor allem eine schnelle Verarbeitung des Sangiovese-Tresters ausschlaggebend für die hohe Güte des italienischen Edelbrandes. Und diese wird durch die direkte Verarbeitung im Weingut sichergestellt. Seit 1977 zählt die Erzeugung von Grappa zum festen Bestandteil des Altesino-„Programms“. Dieser in Barrique verfeinerte Brand leuchtet strohgolden im Glas und beeindruckt durch eine feine Eichennote, Zedernholz, Rosinen und Bourbon-Vanille. Am Gaumen überzeugt er durch Weichheit, Kraft und Intensität, ohne auch nur einen Moment lang die typische Frucht zu verschleiern.



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

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

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

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

<https://www.pinard.de>

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333