

**Grappa**  
 Junger Grappa  
 40% vol.



**Intl. Organic Awards  
 2023**  
 Gold Medal



**WWSA 2023**  
 Gold Medal



**IWSC 2022**  
 Spirit Bronze

**Rohstoffe**

Trester

**Reife**

-

**Trinktemperatur**

18°C

Grappa, der aus zertifizierten veganen und biologischen Treestern von Trauben ausgewählter Winzer gewonnen wird. Das Rohmaterial wird in separaten Räumen gelagert, um jegliche Kontamination zu vermeiden, und die gesamte Verarbeitung wird mit dedizierten Geräten durchgeführt. Die Destillation erfolgt dank des Wasserdampfes, der eine komplett aus Kupfer gefertigte Anlage mit acht Brennblasen versorgt. Das Rohdestillat hat ca. 75 Alkoholgrade und die endgültige Abstufung wird durch die Verdünnung mit Wasser erreicht. Ein klarer, heller Grappa mit einem sauberen, eleganten Aroma. Am Gaumen entfaltet er ein vielschichtiges, fruchtiges Bouquet und hinterlässt einen langen und angenehmen Nachhall.

Vegan Grappa ist das Destillat von DOMENIS1898 100 % vegan und biologisch, zubereitet mit Rohstoffen von hoher Qualität und nach dem ethischen Empfinden von Veganer. Sein einzigartiger Geschmack erinnert an den Trester der Abreise: sauber und reichhaltig, mit einem fruchtigen Duft, essentiell und authentisch.

**Abfüllgrößen und Verpackung**



50cl

