

Storica Cognac Cask

Grappa riserva
50% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

18 Monate in französischen 350-Liter-Eichenfässern ex-Cognac

Trinktemperatur

18°C

Der Trester wird frisch von ausgewählten Lieferanten geerntet. Die Destillation mit Direktampf erfolgt in einer diskontinuierlichen Destillierenlage mit acht Kupferkesseln. Nach einer sorgfältigen Auswahl, der am besten geeignete Grappa wird in kleinen Fässern, die bereits für Cognac verwendet wurden, gereift. Während der langen Ruhezeit verwandelt sie sich dank der natürlichen Sauerstoffzufuhr durch die Dauben und der Extraktion der typischen Aromen, die das Holz freisetzt. Klarer bernsteinfarbener Grappa, harmonische Noten von Vanille und Holz in der Nase. Im Geschmack entfalten sich vielfältige fruchtig-würzige Essenzen. Der Nachgeschmack ist sehr lang und umhüllend.

Die 18-monatige Reifung in Ex-Cognac-Fässern reichert Storica mit zusätzlichen Aromen an und verleiht dem Endprodukt die richtige Komplexität eines exklusiven Meditations-Grappas. Bernsteinfarbig und sanft, zeichnet er sich durch ein artikuliertes aromatisches Profil und eine ausgewogene und originelle Persönlichkeit aus, der entdeckenswert ist.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

