



Paladin & Paladin Borghi Grappa



"Grappa di Prosecco"

CIAO VINO

Den lille importør med de store vine



Den bemærkelsesværdige frugtsmag i denne Grappa di Prosecco fra det Paladin & Paladin-ejede destilleri Borghi, skyldes ene og alene den simple og korte fremstillingsproces.

Når det lette pres af Prosecco-druer er sket, sendes de stadig dryppende drueskaller og frugtkød direkte til destilleriet.

Denne meget korte pause mellem pres og destillering er hele hemmeligheden, for det betyder at grappaen bevarer den specielle aroma fra Prosecco-druerne.

Destilleringen sker i et gammelt kobber-anlæg, der gennem næsten 100 år har vist sit gode samspil med netop Prosecco-druen.

Grappa di Prosecco skal nydes ved 10°-12°C, og serveres i små slanke grappaglas.

Producent:	Paladin & Paladin
Druer:	Prosecco (100%)
Oprindelse:	Veneto
Alkohol:	40%
Indhold:	700 ml.

Pris: Kr 150.-