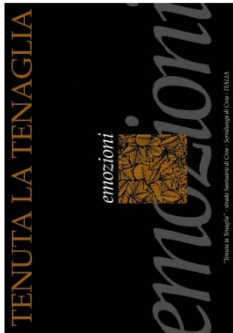




# Tresterschnäpse

---

## Grappa *Emozioni*



**Farbe** bernsteinfarben

**Duft** komplex, delikat, vollmundig, von großer Persönlichkeit. Enthält Duftnoten von Sauerkirsche, kleinen Waldfrüchten, Schokolade, Vanille

**Geschmack** reich, vollmundig, delikat, langanhaltend, von großer Harmonie

**Rebsorte** Barbera d'Asti

**Destillation** diskontinuierlich

**Verarbeitung** Kupfer-Dampfkessel

**Verwendete Fässer** Eichenfässer à 225 Liter aus Tronçais und Allier, Frankreich

**Holzröstung** mittel

**Fassabfüllung** November

**Lagerung** 10-12 Monate

**Flascheninhalt** 50 cl

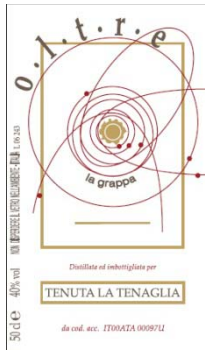
**Alkoholgehalt** 40 % Vol.

**Empfohlene Kombinationen** Bitterschokolade, kakaohaltige Süßigkeiten, trockenes Gebäck, Zigarren



# Tresterschnäpse

## Grappa *Oltre*



**Farbe** klar, transparent

**Duft** enthält Duftnoten von Unterholz und frischen Blumen

**Geschmack** trocken, streng, langanhaltend

**Rebsorte** Piemonte Chardonnay

**Destillation** diskontinuierlich

**Verarbeitung** Kupfer-Dampfkessel

**Lagerung** in Edelstahltanks für die Dauer von 4-6 Monaten

**Flascheninhalt** 50 cl

**Alkoholgehalt** 40 % Vol.

**Empfohlene Kombinationen** Bitterschokolade, kakaohaltige Süßigkeiten, trockenes Gebäck, Zigarren

# Tresterschnäpse

---



## Grappa *Paradiso*



**Farbe** klar

**Duft** rein mit einem blumigen Eindruck

**Geschmack** angenehm trocken und von großer Harmonie

**Rebsorte** Auswahl verschiedener Weinsorten aus dem Monferrato

**Destillation** diskontinuierlicher Niederdruck

**Verarbeitung** Destillierkolben

**Verwendete Fässer** Eichenfässer aus der Slowakei

**Holzröstung** mittel

**Lagerung** 12 Monate

**Flascheninhalt** 50 cl

**Alkoholgehalt** 42 % Vol.

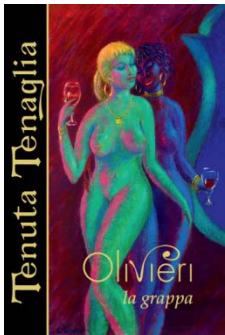
**Empfohlene Kombinationen** Bitterschokolade, kakaohaltige Süßigkeiten, trockenes Gebäck, Zigarren



# Tresterschnäpse

---

## Grappa *Olivieri*



**Farbe** bernsteinfarben

**Duft** Ein Aroma von kandierten Früchten, reifer Pflaume und Traube, mit einer Note von Honig, Gewürzen, Tabak, Vanille und Kakao.

**Geschmack** sehr weich und alkoholisch

**Rebsorte** Auswahl der besten Maischen aus dem Piemont

**Destillation** diskontinuierlicher Niederdruck

**Verarbeitung** Destillierkolben

**Verwendete Fässer** Eichenfässer aus der Slowakei

**Holzröstung** mittel

**Lagerung** 6 Jahre

**Flascheninhalt** 50 cl

**Alkoholgehalt** 42 % Vol.

**Empfohlene Kombinationen** Bitterschokolade, kakaohaltige Süßigkeiten, trockenes Gebäck, Zigarren