

CANDOLINI CLASSICA*Fratelli-Branca, Italien*

Kategorie:	Grappa
Alkohol:	40 % vol.
Farbe:	klar, leicht gefärbt
Trinktemperatur:	Zimmertemperatur
Beurteilung:	weich, aromatisiert
Empfehlung:	Digestif
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Artikel - Nr.:	855942

Herstellung

Die Erfolgsgeschichte der Grappa-Brennerei Candolina began ihren Lauf in den italienischen Alpen. Das 1898 gegründete Traditionshaus versorgte die Bergtruppen der „Alpini“ mit großen Mengen ihrer Grappe. Diese waren aufgrund ihres weichen und gleichzeitig raffinierten Geschmacks derart beliebt, dass die Soldaten sie an ihre Familien schickten und sie so im ganzen Land bekannt machten. Bis heute wird Grappa Candolini nach alter, überlieferter Rezeptur destilliert. Nur reinste und beste Destillate erlesener Trauben aus dem Friaul und Venetien – sorgfältig vom Brennmeister ausgesucht – werden für die Herstellung verwendet.

Nase

In der Nase angenehm und gut ausbalanciert mit Düften der verwendeten Trauben.

Geschmack

Weicher und gleichzeitig raffinierte Geschmack durch die Verwendung bester Trauben aus dem Friaul und Venetien.

Distillery

Das von Bernardino Branca gegründete Unternehmen Fratelli Branca Distillerie ist einer der führenden italienischen Spirituosenhersteller. Candolini Grappe sind nach wie vor nicht nur bei Soldaten beliebt, sondern durch unverwechselbare Weiche und einen edlen Charakter einzigartig in seiner Kategorie.

