Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

354104

Grappa di Barbaresco 42% vol Nebbiolo

Angelo Gaja

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Purer Ausdruck piemontesischer Eleganz
	Leitaromen	Rote Beeren, Rosenblüten, feine Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif oder Geschenkidee

Alkohol	42 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Eleganter Grappa aus Nebbiolo-Trestern – florale Noten, rote Beeren und zarte Würze machen ihn zum stilvollen Abschluss piemontesischer Genusskultur.

Der Grappa di Barbaresco vom Weingut Gaja ist ein Meisterstück italienischer Brennkunst, gewonnen aus den hochwertigen Nebbiolo-Trestern des weltberühmten Barbaresco. Mit seiner kristallklaren Erscheinung und eleganten Aromatik bringt er die Finesse des Piemont ins Glas. In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges Bouquet aus reifen roten Beeren, Rosenblüten und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen überzeugt der Grappa mit einer samtigen Textur, klarer Struktur und fein eingebundener Kraft. Das lange, harmonische Finish rundet das Geschmackserlebnis eindrucksvoll ab. Ob als stilvoller Digestif oder als besonderes Geschenk für Liebhaber edler Destillate – der Grappa di Barbaresco ist Ausdruck purer Eleganz und tiefer Herkunft.

Erzeuger

Angelo Gaja

Gaja Grappa steht für die kompromisslose Qualitätsphilosophie eines der berühmtesten Namen Italiens. Der Name Gaja ist weltweit untrennbar mit Exzellenz, Herkunft und handwerklicher Präzision verbunden. Während Angelo Gaja vor allem als Visionär des

modernen Piemonts bekannt wurde und die internationale Wahrnehmung der Langhe nachhaltig geprägt hat, spiegelt sich derselbe Qualitätsanspruch auch in den Grappe des Hauses wider.

Aus ausgewählten Trestern der eigenen Spitzenlagen entstehen Destillate von außergewöhnlicher Finesse und Ausdruckskraft. Im Mittelpunkt stehen die Reinheit der Aromen, die Charakteristik der verwendeten Rebsorten und die Herkunft der Rohstoffe. Mit

großer Sorgfalt und einem kompromisslosen Blick für Details entstehen Grappe, die Eleganz, Tiefe und Authentizität vereinen.

Wie die berühmten Weine des Hauses verbinden auch die Grappe von Gaja Tradition und Innovation. Sie zeigen die unverwechselbare Handschrift eines Familienunternehmens, das seit Generationen für höchste Qualität steht und die Besonderheiten des Piemon

ts in den Mittelpunkt stellt. Das Ergebnis sind charaktervolle Destillate mit feiner Struktur, großer aromatischer Präzision und langem Nachhall, die das Erbe von Gaja auf eindrucksvolle Weise fortführen.

Rebsorten

Nebbiolo

Zutaten

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de