Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

354204

Grappa di Conteisa, 45% Vol. Nebbiolo & Barbera

Angelo Gaja

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Intensiv & charakterstark mit Tiefe
	Leitaromen	Dunkle Beeren, Veilchen, Röstaromen
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif für besondere Momente

Alkohol	45 % vol.
Verschluss	ANDERE

Komplexer Grappa aus Nebbiolo-Trestern der Lage Conteisa. Mit Tiefe, Eleganz und einem kraftvoll-würzigen Aromenspiel – ein Hochgenuss für Kenner.

Der Grappa di Conteisa vom renommierten Weingut Gaja ist ein außergewöhnlicher Tresterbrand mit kraftvoller Eleganz. Destilliert aus den edlen Nebbiolo-Trestern der Einzellage Conteisa, verkörpert dieser Grappa die Tiefe und Komplexität des Barolo-Gebiets. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von dunklen Beeren, Lakritz, Veilchen und feinen Röstaromen. Am Gaumen überzeugt er mit seidiger Textur, beeindruckender Tiefe und einer perfekt eingebundenen Wärme. Sein langes, vielschichtiges Finale macht ihn zum idealen Begleiter für ruhige Genussmomente. Ein Grappa für Kenner, der mit Finesse und Charakter begeistert – pur genossen ein echtes Erlebnis.

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

Barbera
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