Ben Ryé
Grappa

Im kleinen Eichenfässern gereifter Grappa

TYP

Grappa, gereift in kleinen Eichenfässern.

ALKOHOLGEHALT

42% vol.

TRESTER

Aus Zibibbo-Trauben von der Insel Pantelleria.

DESTILLATION

Der Trester der Zibibbo-Trauben wird im traditionellen diskontinuierlichen Bain-Marie-Destillierverfahren verarbeitet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Nach einer langen Reifung in kleinen Eichenfässern präsentiert sich der Ben Ryé Grappa in einem antiken Goldton von außergewöhnlicher Klarheit. Am Gaumen entfaltet er eine feine, elegante Süße. Das Bouquet eröffnet mit den charakteristischen Zitrusnoten und entwickelt sich anschließend zu einem vielschichtigen Aromenspiel mit Nuancen von frischen und kandierten Früchten – darunter Zedratzitrone, Pfirsich, Aprikose und exotische Früchte – die sich harmonisch mit einem feinen Hauch von Vanille verbinden.

SPEISEEMPFEHLUNG

Er harmoniert hervorragend mit frischem Obst und feinem Teegebäck. In kleinen Schlucken genossen, passt er zudem ausgezeichnet zu gereiften und würzigen Käsesorten.

SERVIEREMPFEHLUNG

In kleinen tulpenförmigen Gläsern mit leicht ausgestelltem Rand bei einer Temperatur von 12–16 °C servieren.