SKJOLD BURNE

Varenummer: 5211029

GRAPPA JULIA STOCK INVECCHIATA

ITALIEN



Frisk og balanceret

Julia Grappa Invecchiata stammer fra det nordøstlige Italien. Efter destillering på druekvas af højeste kvalitet lagres grappaen 12 måneder på egetræsfade. Den lange fadlagring giver en ravgylden farve og en harmonisk smag, som er rig på nuancer samt en delikat eftersmag, som efterlader et indtryk af en perfekt og rund grappa.

Vi råder Dem til at nyde den i ro og mag for at nyde alle aspekter af smagen og ved stuetemperatur. Italienerne serverer en god grappa som afslutning på det perfekte måltid.

Fremstilling

Nogle vinbønder producerer en brændevin af druekvaset, der bliver tilbage efter presningen af druerne til vin. I Italien kaldes denne brændevin for grappa, i Frankrig kaldes det Marc og tyskerne kalder det Trester.

Om Producenten

Grappa Julia er et historisk mærke, hvis navn leder tankerne hen på en specifik region i Italien, som er kendt for sin produktion af Grappa. Produktionen af grappa er århundreder lang, idet den startede gradvist tilbage i det 15. århundrede. Hermed ikke sagt at produktionen af grappa er gammeldags, for producenterne i regionen Friuli-Venezia Julia ved, hvordan de skal agere i forhold til forbrugernes smag. De har gennem tiden udviklet deres destillationsteknik, så den grappa, de producerer i dag, har en fyldig smag uden at miste den traditionelle autenticitet.