

# Distilleria Nardini S.P.A. Nardini Grappa Riserva Invecchiata 3 Anni in Botte



<b>Art.-Nr.:</b>	040342
<b>Gebinde:</b>	1 x 1l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	50 %
<b>Anbauregion:</b>	Venetien (Veneto)
<b>Fasslagermonate:</b>	36
<b>EAN:</b>	8000513000025

## Preise

**Flasche 36,90 €** brutto

Preis pro Liter: 36,90 €

UVP: 40,90€ **-10%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

**BESCHREIBUNG** Zu den prestigeträchtigsten Destillaten von Nardini gehört der "Riserva", der durch eine mindestens dreijährige Reifung in Fässern aus slawonischer Eiche erzielt wird. **ROHMATERIAL** Vinacce di uve provenienti da vitigni delle zone pedemontane del Veneto e del Friuli. **PRODUKTIONSPROZESS** Traditionell, diskontinuierlich, mit Dampf, unter Vakuum. **ERSCHEINUNGSBILD** Transparent, strohfarben mit hellen Goldreflexen. **AROMATISCHES PROFIL** Zarter, delikater und harmonischer Duft mit komplexen, durch die lange Reifung in Fässern aus slawonischer Eiche bedingten Nuancen. **GESCHMACK** Weich, aber intensiv, mit spürbaren Anklängen von Tannin im Nachgeschmack. **SERVIERVORSCHLÄGE** erfekter Abschluss eines festlichen Mahls. Ausgezeichnet in Begleitung von Zartbitterschokolade oder einer guten Zigarre. Wird mit Zimmertemperatur serviert.

