



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

CANDOLINI BIANCA

Fratelli-Branca, Italien

Kategorie:	Grappa
Alkohol:	40 % vol.
Farbe:	klar
Trinktemperatur:	Zimmertemperatur
Beurteilung:	weich, aromatisiert
Empfehlung:	Digestif
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Artikel - Nr.:	855942

Herstellung

Die Erfolgsgeschichte der Grappa-Brennerei Candolina begann ihren Lauf in den italienischen Alpen. Das 1898 gegründete Traditionshaus versorgte die Bergtruppen der „Alpini“ mit großen Mengen ihrer Grappe. Diese waren aufgrund ihres weichen und gleichzeitig raffinierten Geschmacks derart beliebt, dass die Soldaten sie an ihre Familien schickten und sie so im ganzen Land bekannt machten. Bis heute wird Grappa Candolini nach alter, überlieferter Rezeptur destilliert. Nur reinste und beste Destillate erlesener Trauben aus dem Friaul und Venezien – sorgfältig vom Brennmeister ausgesucht – werden für die Herstellung verwendet.

Nase

In der Nase angenehm und gut ausbalanciert mit Düften der verwendeten Trauben.

Geschmack

Weicher und gleichzeitig raffinierte Geschmack durch die Verwendung bester Trauben aus dem Friaul und Venezien.

Distillery

Das von Bernardino Branca gegründete Unternehmen Fratelli Branca Distillerie ist einer der führenden italienischen Spirituosenhersteller. Candolini Grappe sind nach wie vor durch ihre unverwechselbare Weiche und einen edlen Charakter einzigartig in ihrer Kategorie.



CANDOLINI

