



PINOT L'OR DE NOIR XO

GRAPPA

5033



Il Pinot Nero è un'eccellenza tra i vitigni rossi dell'Alto Adige. Il profumo intenso di bacche rosse, viola e spezie crea un profilo aromatico elegante e di classe. Le vinacce non torchiate di questa nobile varietà provenienti dai più rinomati produttori altoatesini vennero distillate delicatamente dal nostro mastro distillatore in autunno 2012 in piccoli alambicchi a bagnomaria. Nell'autunno 2013, la nobile giovane acquavite venne riposta in piccole botti di rovere per l'affinamento. Dopo oltre 88 mesi in barrique, la grappa si presenta elegante e delicata con note mature di frutta secca, miele e spezie.

PINOT L'OR DE NOIR XO è una grappa eccezionale da gustare a piccoli sorsi, abbinandola a del cioccolato fondente o come accompagnamento ad un sigaro. Produzione limitata.

Affinamento: oltre 88 mesi in barrique



Suggerimento per servirla
Pura nel bicchiere da Cognac a 18° C.

Formato

700ml

Contenuto alcolico

40%

SEIT 1966

www.walcher.eu