

Grappa Bianca Classica

Walcher, Südtirol



Kategorie:	Grappa
Kurzbeschreibung:	gehaltvoll, klassisch, mild
Alkohol:	38 % vol.
Serviertemperatur:	16° C
Servierempfehlung:	Als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	55 33 44

Charakteristik

Die Rohware von diesem Grappa bilden rote, gehaltvolle und körperreiche Traubensorten. Durch die sehr schonende Verarbeitung wird der Grappa Bianca Classica weich und angenehm mild.

Klima/Terroir

Die Brennerei Walcher liegt in der Nähe von Bozen, wo ein mildes und mediterranes Klima herrscht. Die Sommer sind sehr heiß und die Winter mild, wodurch die Obstbäume ein optimales Klima vorfinden, um aromatische, uns vollreife Früchte zu produzieren.

Ausbau

Fachgerechte Destillation in traditionellen Grappabrennblasen.

Brennerei

Im Herzen Südtirols, inmitten von Obst und Weingärten liegt der kleine Weiler Turmbach. Herzstück der im 12. Jahrhundert errichteten Häusergruppe ist ein Obst- und Weinhof, der bereits in der neunten Generation von der Familie Walcher aus Eppan bewirtschaftet wird. 1966 gründete Alfons Walcher hier eine Brennerei, deren Name, die Herzen von Obstbrand-Liebhabern höher schlagen lässt: die Edelbrennerei Walcher. Mittlerweile widmen sich die Söhne Matthias und Theodor der Destillation feinsten Grappe und Brände. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus biologischem oder integriertem Anbau. Das spezielle Mikroklima in den sonnenverwöhnten Hügellagen um Turmbach gibt den Früchten ein unverwechselbar intensives und reines Aroma.

