

Bepi Tosolini Grappa Barrique Ex-Rhum

De oorsprong van de Tosolini distilleerderij ligt bij grootvader Bepi Tosolini die in de dertiger jaren van de vorige eeuw begon met het distilleren van Grappa. Hij was de grote innovator geweest door het gebruik van oude vaten waardoor grappa kleurloos en fruitig bleef.

Ook werden er speciale ketels voor hem ontworpen die au bain-marie werken zodat de distillaten niet 'verbranden'. Voor de 'most', een wijndistillaat wordt met een Alambic Charentais gewerkt.

Ook de likeuren en bitter zijn van ongekend hoge kwaliteit! Er worden geen kunstmatige geur-, kleur- of smaakstoffen gebruikt.

Soort Spirit:	Eau-de-vie
Variëteit / Type:	Druivendraf-eau-de-vie (Grappa)
Herkomst:	Udine, Friuli-Venezia-Giulia
Land:	Italië
Distillateur:	Bepi Tosolini
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Bepi Tosolini
Ingrediënten:	Gedistilleerde most van druiven uit Friuli
Kleur:	Amber met oranje tinten
Geur:	Aromatisch, met tonen van vanille, honing en gekonfijt fruit.
Smaak:	Warme, kruidige aanzet, met tonen van honing, gekonfijt fruit en vanille, gevolgd door vanille en tonen van het vat. Lange, droge intense afdronk.
Rijping:	Gerijpt op ex-rum vaten
Leeftijd / jaartal:	2001
Alc %:	40%
Website producent:	https://www.bepitosolini.it/

