

CILIEGIE
 IN GRAPPA
 DA PROSECCO
 DEI COLLI DI
Conegliano



Ciliegie ist eine Köstlichkeit für den anspruchsvollen Gaumen. Süße Kirschen aus den berühmten Obstgärten von Vignola werden in Grappa di Prosecco eingelegt, wo sie 5 Monate ruhen. Der Ciliegie, köstlich und zu jeder Gelegenheit passend, entfaltet einen delikaten Duft, der sich durch perfekte Harmonie von Saft und Destillat auszeichnet: köstlich knackig die Kirschen, wohlschmeckend der Likör mit Cherry-Aroma und feinem Grappa-Nachgeschmack.

SORTE	Kirschlikör auf Basis von Grappa di Prosecco.
REZEPT UND ZUTATEN	Kirschen der Sorte Duroni di Vignola (MO) aus dem "Valle del Ciliegio", 5 Monate in Grappa di Prosecco 60° eingelegt.
ALKOHOL	ca. 25% Vol. von Frucht und Likör nach der Osmose.
GERUCHSEMPFINDUNGEN	Zarter Kirschduft in großer Harmonie mit den Düften von Obstsaft und Spirituose.
GESCHMACKSEMPFINDUNGEN	Köstlich knackige Kirschen, wohlschmeckender Likör mit Cherry-Aroma und feinem Grappa-Nachgeschmack.
SERVIERTEMPERATUR	Im Pokalglas, einige Kirschen mit dem Likör, bei Raumtemperatur.



ANDREA DA PONTE
Distillatori per vocazione dal 1892®
 CONEGLIANO VENETO