

UNTER THURNER

DESTILLERIE

SELECTION

BLAUBURGUNDER RISERVA

Unser Grappa Blauburgunder Riserva ist ein edles Geschmackserlebnis: seine weiche, elegante Fülle entfaltet er nach dreijähriger Reifung im Eichenfass.

Der Blauburgunder ist eine der bedeutendsten Edelrebsorten. Das Ergebnis, ein eleganter Rotwein aus kühleren Weinanbaugebieten. Die Trester für den Unterthurner Blauburgunder Riserva stammen von der Klosterkellerei Muri-Gries in Bozen. Die Trester werden von Brennmeister Andreas umgehend in unserer Kupferbrennblase schonend im diskontinuierlichen Wasserbad-Verfahren destilliert. Anschließend reift der Grappa drei Jahre in Eichenfässern, in denen zuvor Unterthurner Rum gelagert wurde. Das gibt dem Unterthurner Blauburgunder Riserva das gewisse Etwas!

AROMA & GESCHMACK

Im Bouquet finden sie frische Grasaromen, Apfel- und Röstaromen. Am Gaumen überrascht er mit Noten von Rum und Vanille.

DEGUSTATION & FOOD PAIRING

Geben Sie dem Blauburgunder Riserva etwas Zeit im Glas um sich zu entfalten und genießen Sie ihn bei Raumtemperatur. Fruchtig und elegant passt dieser Grappa gut zu cremigen Desserts.



Stand 06/2026 / Irrtümer vorbehalten

Bildrechte: Destillerie Unterthurner

Verkehrsbezeichnung	Südtiroler Grappa
Artikelnummer	03235
Inhalt	0,5 l
Alkoholgehalt	42 % Vol.
EAN Nummer	8028633050348
Flaschen / Karton	6
Flasche (kg)	0,94
Karton (kg)	5,91
Flaschenmaße (cm) BHT	6,3 x 31,5 x 6,3
Kartonmaße (cm) BHT	20 x 32,5 x 14
Lagerzeit	3 Jahre im Holzfass
Umweltzeichen	GL70 – Glas Other 7 - Kunststoff

PRIVATBRENNEREI / DISTILLERIA PRIVATA

UNTERTHURNER GMBH / SRL

A.-Pattis 14, I-39020 Marling/Marlengo

T +39 0473 447 186, info@unterthurner.it

www.unterthurner.com

MwSt.-Nr. / Part. IVA 00918130212

DESTILLERIE UND SHOP /

DISTILLERIA E SHOP

A.-Pattis 14

I-39020 Marling/Marlengo

VERWALTUNG UND LAGER /

AMMINISTRAZIONE E PRODUZIONE

Gampenstraße / Via Palade 27 / 1

I-39020 Marling/Marlengo