

**"L'AQUA MÀTER" - GRAPPA PILZER, MUNDGEBLASENE FLASCHE****CHF 52.00 - CHF 110.00 inkl. MwSt.****Distilleria Pilzer**

Region: Trentino (Faver) / Italien

Kategorie: Grappa

Alkohol: 43 % vol

Flaschengrösse: 50 cl / 150 cl

Trauben: **12 verschiedene Traubentrester**

Ausbau: im Edeltank

**SKU:** I390100.050-1-1-2**Kategorien:** [Grappa](#), [Italien](#), [Pilzer](#), [Spirituosen](#), [Valle d'Aosta - Aostatal](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Bruno Pilzer wollte einen Grappa mit einem besonders komplexen Bouquet erschaffen, ein Destillat aus einem Traubentrester, welcher in der Lage sein sollte, eine unendliche Fülle an Aromen freizusetzen. Intensiv blumige Noten, aber ohne die Aromatik des frischen Tresters, den breiten, komplexen und intensiven Geschmack zu vernachlässigen.

Bruno möchte mit diesem Grappa dem Grappa-Liebhaber die Möglichkeit geben, die komplexe Aromatik zu analysieren, charakteristische Noten zu suchen und zu erkennen, ohne jemals den Ursprung des Destillats oder die genaue Zusammensetzung des Tresters zu verraten. Eine Geschmacksübung, wo Tradition und Moderne viele Gemeinsamkeiten finden können.

Idealerweise soll dieser Grappa Freude, Neugier und viele positive Empfindungen wecken. Bruno Pilzer kann und will sie nicht beschreiben und dieses herausfordernde Spiel der Sinne Ihnen als Geniesser überlassen. Er möchte nicht mit nüchternen, kalten Fachbegriffen verderben, was sich Ihre Fantasie vorzustellen vermag.

Bruno dachte bei der Assemblage dieses aussergewöhnlichen Grappa's auch an eine Zeit, als alle "noch Zeit hatten", an die Diskussionen der alten Leute für die Grappa einfach "Grappa" war und es eine Freude war, einen Grappa zu probieren, manchmal eine Notwendigkeit, oftmals auch eine Zweckdienlichkeit und gemäss einem alten Prinzip ein Mittel der "Erleichterung für alle Übel dieser Welt".

Bruno Pilzer hat beim Grappa "l'aqua mäter" mit viel Herzblut zwölf Grappas unterschiedlicher Traubensorten vereint und damit einen Grappa mit grosser Komplexität geschaffen.

Trinktemperatur: 18 °C**Genussempfehlung:** Dieser Grappa sollte nicht in Eile verkostet werden. Ein ausgesprochen delikater Grappa, behandeln Sie ihn als solchen und geniessen Sie ihn bevorzugt aus einem schönen, weiten Glas, wo er sich entfalten und sein grossartiges Potential auch zeigen kann.