

Marzadro Giare Gewurztraminer

Grappa Giare Gewürztraminer verkent de zintuiglijke mogelijkheden van een van de meest geliefde witte druivensorten van de laars. Na de bain-marie-distillatie in discontinue alembic-still van het afval van Gewürztraminer, wordt deze grappa minstens 36 maanden gerijpt in kleine eikenhouten vaten. De Master Distiller volgt zijn evolutie met toewijding en aandacht en test voortdurend de geuren en aroma's. Het resultaat is een grappa van grote waarde, die gedurende twee opeenvolgende jaren (2014 en 2015) is uitgereikt tijdens de International Wine & Spirit Competition.

