



COLLINE DI
SOPRA

Sopra *Muskateller Brandy*

Destillation:

Diskontinuierliches Dampfbad-Verfahren

Ausbau:

36 Monate in Barrique aus Eiche

Degustationsnotiz:

Intensives und anhaltendes Aroma, sofort ein Hauch von Veilchen und dann Akazie mit einem subtilen Aroma von weißem Pfirsich und Salbei. Eine außergewöhnliche Weichheit, die die Bedeutung unterstreicht, die von den Düften dieses Königs der Geister ausgeht

Service und Paarungen:

10°-12° C im Tulpenglas

Fassungsvermögen:

500 ml Flasche

Alkoholgehalt:

43% Alk



Soc. agr. Le Colline di Sopra srl
Via delle Colline, 17 / 56040 Montescudaio- Italia
Tel. +39 0586 650 377
www.collinedisopra.com