ENOGLAM BRANDY DWINE EVO 5CL



Distillato di vino, Enoglam, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Duft von Rosinen, gemischt mit Nuancen von Lakritze, Nuss, Zimt und Vanille. Elegantes Bukett mit süsslichen Aromen von reifen Datteln, Crème caramel, Torrone und Johannisbrot. Im Geschmack fein und intensiv. Im Abgang Spuren von Trockenfrüchten und würzigen Nuancen, die durch eine angenehme Alkoholnote abgerundet werden.
Vinifikation	Doppelt destilliert. Die Reifung erfolgt sechs Monate in Eichenfässern, danach in Barriques aus Kastanien und Kirschenholz.
Traubensorten	Manzoni bianco, Glera (Prosecco), Cabernet Sauvignon
Alkohol	42 %
Format	5 cl

ENOGLAM
Mit der Unterstützung von Luciano Brotto startete Marcello Bruschetti das ehrgeizige Projekt, in der italienischen Tradition neue, einzigartige Produkte mit starker Persönlichkeit zu kreieren. Die Destillate sollen sich durch grosse Eleganz und Anmut von den auf dem Markt erhältlichen Produkten unterscheiden. Das Experimentieren mit den bei der Veredelung verwendeten einheimischen Holzsorten, das raffinierte Räuchern von Trester und das Spiel mit den Hölzern, die bereits bei der Produktion anderer Produkte verwendet wurden, stellt dabei die Grundbasis der Destillate.

http://www.enoglam.com