DANIELI
1898

DESTILLATO DI CUVÉE 40%
RISERVA VILLA RINALDI, PREMIUM BRANDY

«Villa Rinaldi», der Familienbetrieb, auf dem schon seit jeher die grossen Weine nach ältester Tradition produziert werden, wurde Ende des 18. Jahrhunderts von Marcello Rinaldi gegründet und wird seit 5 Generationen in der Familie weitergeführt.
Die edlen Weindestillate werden in antiken Destillierapparaten mit den eigenen Hefekolonien gewonnen. Die Rinaldis sammeln die Hefen aus der Schaumweinproduktion, welche nach der Destillation den Weinbränden ein Bouquet von grosser Raffinesse geben. Wie ihre Weine sind auch ihre Brandys unverkennbar, einzigartig und mit eigenem Charakter.



Herkunft:	Veneto.
Vinifikation:	Lagerung für 6 Jahre in französischen Barriques.
Farbe:	Warmes Bernstein.
Bouquet:	Kräftiges Bouquet mit blumigen, fruchtigen Noten und Aromen von kandierten Orangenschalen, hellem Tabak und Kakao.
Gaumen:	Rund, füllig, harmonisch und lang anhaltend. Perfekt passend zu Bitterschokolade.
Alkoholgehalt:	40% vol.
Trinktemperatur:	16 - 20°C.

Danieli AG Industriestrasse 30 8304 Wallisellen
T 044 830 13 13 F 044 830 23 23 info@danieliweine.ch www.danieliweine.ch