DANIELI
1898

DESTILLATO RINALDIPLUS 58%
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 8 Jahre in französischen Barriques.
Farbe:	Warmes Bernstein.
Bouquet:	Kräftiges blumig-fruchtiges Bouquet mit Noten von Teeblättern, Blüten und reifen Feigen.
Gaumen:	Geschmack nach Lakritzblättern, Chili und frischen Samen. Rund, füllig, und sehr lang anhaltend. Perfekt um ein Abendessen abzuschliessen.
Alkoholgehalt:	58% 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