

BOOMBARDINO ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Cantina Distilleria Pisoni
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1852
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Pisoni
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Südtirol/Trentino
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Andere
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
17,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
350,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
ja
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
ja
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,5 l



BOOMBARDINO ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
-
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
-
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
-
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
-
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
-
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
-
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
-
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
-
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
-
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
-
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
-
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Dessert: Eis, Kuchen / als Digestif / Sonstiges: In Kombination mit Likören/Longdrinks mit Rum, Vodka, Whisky, Gin, Solo (zu) trinken
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Feiner Likör aus Ei, Milch, Sahne und Rum, der nach einem alten Rezept aus dem vergangenen Jahrhundert hergestellt wird. Durch den cremigen Geschmack und das schmeichelnde Aroma ist er perfekt zu jeder Gelegenheit: Im Winter, warm, mit einem Spritzer Sahne und einer Prise Kakao, ist er eine hervorragende Energiespritze; im Sommer, über Eis gegossen, ist er ein beliebter Digestif. Ansonsten vielseitig verwendbar: Pur, als Teil eines Cocktails wird gerne auch mit Schlagsahne verfeinert, zum Kaffee und Espresso, zu Eis und Kuchen – kreative Geister mischen ihn nach Belieben auch mit Kaffee, Rum oder Whiskey!
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via San Siro, 7/a
38076 Lasino (Trento)
Italien*