



LA PERUANA MOSTO VERDE

Torontel Trauben | Pisco Artisanal

Pisco la Peruana Mosto Verde wird in Handarbeit ausschließlich aus Torontel-Trauben hergestellt. Mosto Verde ist eine Methode, bei der die Fermentationsphase auf halber Strecke gestoppt wird, um intensivere Aromen zu erhalten. Für dieses Verfahren werden fünf- bis sechsmal mehr Trauben benötigt als für die traditionelle Methode.

Tasting notes

Taste

Zart mit Aromen von Honig und Eisenkraut, ausgeglichen durch einen Hauch von Zimt und spritziger Orange.

Finish

Im Abgang finden sich blumige Noten von Jasmin, alles in einer sanften und doch intensiven Assemblage.

