



Grappa Giare Amarone

Distilleria Marzadro

Typ	Grappa
Herkunft	Italien, Trento
Produzent	Distilleria Marzadro Nogaredo
Ausbau	36 Monate in Kleinen Eichenfässer 500 lt.
Inhalt	70 cl
Ausschanktemperatur	16°C
Alkoholgehalt	41 %
Traubensorten	Corvina, Molinara, Rondinella
Artikel-Nr	70210000

Bemerkungen

Grappa aus einzelner Rebsorte mit feinem und entschiedenem Bouquet und angenehm-harmonischem Geschmack, der lange am Gaumen anhält. Der durch die Bagnomaria-Destillation von Amarone-Trester im diskontinuierlichen Brennkolben gewonnene Grappa, reift mindestens 36 Monate in kleinen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Litern. Während der Reifezeit verfolgt der Brennmeister mit Aufmerksamkeit die Entwicklung des Blend und überprüft Geschmacksrichtungen und Aromen, bis ein einzigartiges Gleichgewicht erreicht ist.

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

Intensiv, aromatisch, mit einer zarten und harmonischen Textur.