



## Grappa Giare Amarone

Distilleria Marzadro

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Trento
<b>Produzent</b>	Distilleria Marzadro Nogaredo
<b>Ausbau</b>	36 Monate in Kleinen Eichenfässer 500 lt.
<b>Inhalt</b>	200 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	41 %
<b>Traubensorten</b>	Corvina, Molinara, Rondinella
<b>Artikel-Nr</b>	70256941

### 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.