



## Grappa La Trentina Morbida

Distilleria Marzadro

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Trento
<b>Produzent</b>	Distilleria Marzadro Nogaredo
<b>Ausbau</b>	Einige Monaten in Fässern
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	41 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Gewürztraminer
<b>Artikel-Nr</b>	70211700

### Bemerkungen

Grappa mit maximalem Grad an Weichheit, der durch die sorgfältige Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben aus einzelnen Rebsorten Chardonnay und Gewürztraminer gewonnen wird. Die typischen Rebsorten der Region, der Temperaturbereich und die daraus entstehenden Düfte sorgen für einzigartige und distinguierte, organoleptische Eigenschaften. Der Trentina Morbida reift dann einige Monate in Fässern, in denen zuvor der Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune ausgebaut wurde, was ihn noch weicher und samtiger macht. Er ist eine Hommage der Familie Marzadro an die Region, in der sie lebt.

### Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

### Degustationsnotizen

Intensiv, aromatisch, mit einer zarten und harmonischen Textur.