



## Grappa Le Diciotto Lune Magnum

### Distilleria Marzadro

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Trento
<b>Produzent</b>	Distilleria Marzadro Nogaredo
<b>Inhalt</b>	1.5 Lt
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	41 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Marzemino, Merlot, Moscato, Teroldego
<b>Artikel-Nr</b>	70240000

### Bemerkungen

Die Familie Marzadro hat dank jahrzehntelanger Erfahrung in der Reifung von Branntweinen eine limitierte Sonderausgabe ihrer ersten Grappa Stravecchia herausgegeben. Die Diciotto Lune werden durch Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben aus Trestern der fünf Trentiner Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay gewonnen. Die Riserva Anniversario reift zunächst 18 Monate in kleinen Fässern aus Eichen-, Kirsch-, Eschen- und Robinienholz. Daran schließt sich eine weitere 18-monatige Reifezeit in Kirschholzfässern an. Die zusätzliche Verfeinerung hebt den Kontrast von Holz und Grappa entschieden hervor, was dem traditionellen Le Diciotto Lune einen ätherischen Duft und einen runden Geschmack akzentuierter Kirscharomen verleiht. Eine Verschmelzung von Sinneseindrücken, die ein einzigartiges Erlebnis bieten.

### Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

### Degustationsnotizen

Le Diciotto Lune einen ätherischen Duft und einen runden Geschmack akzentuierter Kirscharomen verleiht. Eine Verschmelzung von Sinneseindrücken, die ein einzigartiges Erlebnis bieten.