



## Grappa Moscato Stravecchia Albarel

### Villa de Varda

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Trentino
<b>Produzent</b>	Villa de Varda Trentino
<b>Ausbau</b>	3 Jahre in Barrique
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16° C
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Moscato
<b>Artikel-Nr</b>	70335724

## Bemerkungen

Grappa Moscato Stravecchia Albarel Alta Selezione von Villa de Varda ist ein Destillat aus den besten Muskat-Trestern aus Trentino: sie werden zuerst destilliert und länger in Barrique gereift. Aus diesem Prozess ergibt sich eine einzigartige Grappa ideal für besondere Gelegenheiten. Diese Perle von Villa de Varda ist in der Mahagoniholzbox mit dem vom Brennermeister Luigi Dolzan unterschriebenen und nummerierten technischen Brief verpackt.

## Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen. Mit ausgezeichneter aromatischer Feinheit, aromenreich, kräftig, mit verführerischen Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und blumigen Noten von Holunderblüten, Akazie, Maiglöckchen und Glyzinie. Besonders weich und raffiniert, aromenreich, mit milden Noten von Schalenfrüchten und Kräutern, Schokolade und mit einem reichen Bouquet von blumigen und fruchtigen Aromen.