



Grappa Riserva Vecchia Barrique Selezion

Villa de Varda

Typ	Grappa
Herkunft	Italien, Trentino
Produzent	Villa de Varda Trentino
Ausbau	im Barrique
Inhalt	3 Lt
Ausschanktemperatur	14 - 16° C
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder, Teroldego
Artikel-Nr	70301301

Bemerkungen

Eine lange Tradition. In der Gemeinde Mezzolombardo, die in der norditalienischen Region Trentino liegt, waren die de Varda, Adelige seit 1678, bedeutende Weinbergbesitzer, Wein und Grappahersteller. Unter der ständigen Kontrolle des Experten Luigi Dolzan, erzeugt die heutige Distillerie Villa de Varda vierzehn verschiedene Grappas aus Einzelrebsorten. Luigi Dolzan hat keine Zweifel: für ihn ist der Grappa das beste Destillat auf der Welt und er ist sich der Topqualität seiner Grappe sicher, die nach seiner "Methode de Varda" hergestellt werden.

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

Aussehen: Intensive bernsteinfarben mit Tendenz zu goldgelb, einladend.
Duft: Besonders warm und weich, mit edler Finesse und Intensität, mit einem aussergewöhnlichen persönlichen Stil, angenehmen fruchtig nach Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Himbeere, sehr reifen roten Beeren, mit deutlichem Geruch nach Holunder, Flieder, Fekdblumen und ORangenblüten, mit Röstnuance von Kaffee, Mandeln, Kakao, Amaretto, Nugat, Frischem Gebäck, Vanille.

Geschmack: Besonders weich, mit ausserordentlichem Reichtum an Aromen, fein, elegant, rund, samtig, warm, anhaltend, sinnlich, reich, prächtiges Bouquet mit Fruch-Blüten- Vanille und Röstnoten. Mandeln, der weichen Aussenschale der Walnuss, Bienenwachs und Kakao beinhaltet