



Grappa Mito Trentino Moscato



Herkunft	Italien, Tretin
Produzent	Villa de Varda
Ausbau	Edelstahltank
Ausschanktemperatur	18°C
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Moscato
Grösse	70 cl
Artikelnummer	80335600

Bemerkungen

Die Trauben: 100% Moscato mit frischem, dickbauchigem und gesundem Traubentrester, der sanft gepresst, reich und saftig ist, geerntet in den besten Hanglagen unserer Anbaugbiete. Die Destillation erfolgt im diskontinuierlichen Verfahren in speziellen exklusiven Kupferkesseln. Nach dem Entfernen des Vor- und Nachlaufs (Kopf und Schwanz) ist nur der reinste Teil des Destillats erhalten, "das Herz". Der Destillationsprozess geschieht sehr langsam, um die richtige Verdunstung und anschließende Kondensation der flüchtigen Bestandteile optimal zu ermöglichen, was für die Entwicklung der Düfte und Aromen des Grappas verantwortlich sind. Das Ruhen: Der Grappa ruht während sechs Monaten in unseren sterilen Edelstahl-Behältern.

Degustationsnotizen

Das Auge: Brillant, klar und absolut transparent. Die Nase: Süß, charaktervoll, ätherisch, besonders aromatisch und intensiv, fein, frisch und zart, mit klaren fruchtigen Tendenzen an exotische Früchten, Ananas, Zitrusfrüchten und Renetten (Äpfel), Blüten-Nuancen von Holunder, Akazie, Wiesenblume, Flieder, Narzisse und Rosmarin. Der Geschmack: Lebendig, aromatisch, angenehm weich, komplex, abgerundet, typisch für die Muskateller Trauben sehr reif und trocken, mit bemerkenswertem Geschmack und unendlicher Ausdauer.

