



Grappa Moscato Riserva

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Herkunft | Italien, Tretin |
| Produzent | Villa de Varda |
| Ausbau | Barriques |
| Ausschanktemperatur | 18°C |
| Alkoholgehalt | 40 % |
| Traubensorten | Moscato Giallo |
| Grösse | 70 cl |
| Artikelnummer | 80314600 |

Bemerkungen

Die Trauben: 100 % Moscato Giallo aus frischen, dickbauchigen und gesunden Traubentretern, welche sanft gepresst, reich und saftig sind und in den besten Weinbaugebiete geerntet werden. 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. Alterung: In die Dunkelheit von unseren Kellern und in konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit reift der Grappa während mindestens 3 Jahren in wertvollen französischen Barriques (225 Liter). Die besten Jahrgänge werden dann zu einem harmonischen Grappa geformt.

Degustationsnotizen

Das Auge: Intensives bernsteinfarbenes Gelb, zu Gold tendierend. Die Nase: Feine, warme, zarte, harmonische Düfte, mit klaren Tendenzen nach exotischen Früchten, wie Ananas, ausgereifte Zitrusfrüchte und Renetten (Äpfel), welche durch Noten von Nüssen, Blumenwiesen, Holunderblüten, Rosen, Maiglöckchen, Glyzinien, Akazien und Rosemarin. Der Geschmack Der besonders weiche, sanfte, angenehm samtige, süsse Geschmack widerspiegelt eine grosse Anzahl von aromatischen Empfindungen, wie frisches Gemüse, Balsamico und verschiedenster Öle

