



## Grappa Moscato Stravecchia-Albarel

<b>Herkunft</b>	Italien, Tretin
<b>Produzent</b>	Villa de Varda
<b>Ausbau</b>	Barriques
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Moscato Giallo
<b>Grösse</b>	70 cl
<b>Artikelnummer</b>	80322600

### Bemerkungen

Die Trauben: 100% Moscato Giallo, in Valle di Cembra mit frischem, dickbäuchigem und gesundem Traubentrester, der sanftgepresst, reich und saftig ist und in den besten Weinbaugebieten geerntet wurde. 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 reift der Grappa während mindestens 5 Jahre in französischen Fässer aus kostbaren Hölzern von 225 Liter Barriques, medium&nbsp;getoasted. Die besten Jahrgänge werden dann zu einem harmonischen Grappa geformt. Die Alterung wird offiziell staatlich beglaubigt.

### Degustationsnotizen

Das Auge: Intensives Gold-Gelb, sauber und klar. Die Nase:: sanfte, erfrischend vielfältige, komplexe, intensive, fruchtige, aromatische Finesse, mit einem wunderschönen gerösteten und fruchtigen Hauch von der Muskateller-Traube, Ananas, Zitrusfrüchte, Renetten (Äpfel), Holunderbeerblüten, Akazien, Maiglöckchen, Glyzinien, Lilien,

Veilchen. Der Geschmack: mit Weichheit und Feinheit, warm, süß, pflanzlich, rund, mit zarten Noten von Nüssen, Kräutern, Balsamico, Blüten, Früchten, einem aromatischen Bouquet.