



Grappa Müller Thurgau Riserva

Herkunft	Italien, Tretin
Produzent	Villa de Varda
Ausbau	Barriques
Ausschanktemperatur	18°C
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Müller-Thurgau
Grösse	70 cl
Artikelnummer	80317600

Bemerkungen

Die Trauben: 100 % Müller Thurgau aus frischen und gesunden Traubentrestern, welche sanft gepresst, reich und saftig sind und in Valle di Cembra, Valle dei Laghi und Piana Rotaliana 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 Gelb, tendierend zu Gold. Die Nase: Intensiver, lebendiger und kompletter Duft mit Nuancen von Gewürzen, Safran, Brioche, sowie einem herrlichen Konzert von Empfindungen der reifen Frucht, schwarzer Johannisbeeren, Aprikosen, Sauerkirschen, Vanille und Nüssen. Der Geschmack Weich, beharrlich, elegant, warm, mit reichen blumigen und fruchtigen Aromen nach gerösteten Haselnüssen, Kakao, Kaffee

