



Grappa Prosecco Riserva

Herkunft	Italien, Tretin
Produzent	Villa de Varda
Ausbau	Barriques
Ausschanktemperatur	18°C
Alkoholgehalt	40 %
Grösse	70 cl
Artikelnummer	80318600

Bemerkungen

Die Trauben: 100 % Glera aus frischen und gesundem Traubentrester, der sanft gepresst, reich und saftig ist, geerntet in der besten Weinbaugebieten. 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 goldfarben. Die Nase: Der intensive, reichhaltige, sehr angenehme, warme, sanfte und fruchtige Duft wird von einem Buquet an Apfel, Birne und Ananas, Blüten angereichert, ergänzt mit Noten von Nüssen, Mandeln, Vanille, Walnuss und frischem Brot. Der Geschmack präsentiert sich harmonisch, erfrischend leicht, samtig, reich, aromatisch und weich