# Grappa Amarone Invecchiata

**Principi Aldobrandini 43 Vol.%**

| | |
|---|---|
| **Typ** | Grappa / Marc |
| **Herkunft** | Italien |
| **Produzent** | Principi Aldobrandini |
| **Alkoholgehalt** | 43 % |
| **Traubensorten** | Corvina, Molinara, Rondinella |
| **Grösse** | 70 cl EG7 |
| **Artikelnummer** | 00819471 |

**Bemerkungen**

"Feudo di Sant'EugenioAls vor zwei Jahrhunderten Prinz Eugen durch die geerbten Landgüter schritt rund um Veron, entdeckte er ein Kapitell welches St. Eugene gewidmet war und die Grenze seines Landes markierte, Er beschloss, all seinen Lehensgütern den gleichen Namen zu geben als Zeichen des Glücks. In denselben Ländern wird heute einer der besten Amarone der Welt von Marta Galli produziert.Marta GalliDieser Amarone (gereifter Grappa) wird produziert nach einer Erprobung von Marta Galli, die gewählte Dekanin der Amarone Produzenten in Valpolicella. Dieser Grappa entsteht aus Trauben von der Ernte des Lehensgut von Sant'Eugenio auf den Höhenzügen von Negrar, dem historischen Sitz des Landhauses und daher eins mit dem Weingebiet des Amarone. Dieser wunderbare Riserva di Grappa di Amarone Invecchiata wurde nach diesem Grundbesitz Sant'Eugenio benannt.ReciotoAmarone ist einer der beliebtesten Rotweine Italiens. Er gilt als Weiterentwicklung des Recioto, einem traditionellen Wein aus dem Valpolicella Gebiet (Provinz Verona). Durch Anwendung eines bestimmten Trocknungsverfahrens wird der Recioto aus den Corvina Veronese, Rondinella und Molinara Trauben gewonnen.Recioto ist ein süsser und samtiger Wein; wenn aber durch die Fermentation der gesamte Zuckergehalt umgewandelt wird, erhält man einen trockenen, weichen Wein mit hohem Alkoholgehalt: den Amarone, einer von zahlreichen DOC Weinen aus dem Veneto.CuoreNach dem vorsichtigen Abpressen des frisch vergorenen Weines kommen die hochwertigen Traubenreste, also der Trester in die Destillerie, wo

während der schonenden Destillation in alten kupfernen Alambiques Alkohol und Aromastoffe extrahiert werden.Für die Grappe Principi Aldobrandini Invecchiata wird ausschliesslich das so genannte «Cuore», das «Herz» des Destillats verwendet, das heisst, qualitäts- und geschmacksbeeinträchtigende Randstoffe werden abgesondert.Dieser wertvolle und sehr aromatische Teil des Destillats wird vor der Einlagerung nochmals der fraktionierten Destillation unterworfen, um die geschmackliche Reinheit und den typischen Charakter der Grappe voll zur Geltung zu bringen.Invecchiata ed affinata in fusti di rovereDer Reifeprozess von mindestens 3 Jahren erfolgt ausschliesslich in neuen Eichenfässern (fusti di rovere), welche zuvor getoastet und nur einmal verwendet werden. Durch die sehr langsame Oxidation erhält das Destillat die typische Farbe und den Geschmack eines gereiften Grappas.Der letzte Schritt ist die Zugabe von destilliertem Wasser. Der Grappa wird anschliessend heruntergekühlt und filtriert. Die verbliebenen Rückstände werden entfernt, damit er seinen seidigen Glanz erhält. Das Resultat ist ein Grappa von höchster Qualität."

**Degustationsnotizen**

Farbe: BernsteinNase: Trockenfrüchte, Vanille, GewürzeGaumen: Sehr ansprechend, rund und vollmundigAbgang: Geschmeidig und lang anhaltend