



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## Grappa Amarone Principi

Aldobrandini 43 Vol.%

<b>Typ</b>	Grappa / Marc
<b>Herkunft</b>	Italien
<b>Produzent</b>	Principi Aldobrandini
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Traubensorten</b>	Corvina, Molinara, Rondinella
<b>Grösse</b>	70 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00819473

### Bemerkungen

Der Grappa Aldobrandini Amarone verbindet eine alte Tradition dieses kostbaren Destillats mit der Innovation in der Entwicklung seiner Herstellung. Der Produktions-Prozess besteht aus drei Destillationsphasen mit unterschiedlichen Temperaturen in traditionellen Kupfer-Brennblasen. Dieses Herstellungsverfahren mildert seinen ursprünglich harten Stil, und macht den Grappa Amarone weicher, raffinierter und eleganter, ideal für den langsamen Genuss. Die Charakteristik des Grappa Aldobrandini Amarone hat ihren Ursprung im Trester aus gepressten Corvina- und Rondinella-Trauben, aus welchen der berühmteste Wein des Valpolicella, der Amarone, hergestellt wird. Im Laufe der Jahre hat dieser ausgezeichnete Wein dank seiner einzigartigen und unverwechselbaren Aromatik die feinsten Gaumen der Welt erobert. Dieser Grappa drückt die ganze Aromatik der Rebe mit ihren unverwechselbaren Gewürznoten aus. Vor der Abfüllung wird dieser Grappa fast 6 Monate lang in Stahltanks gelagert, um ein aromatisches und weiches Profil zu bekommen.

### Degustationsnotizen

Farbe: Klar. Nase: Intensiv, reich und faszinierend, mit typischen Aromen von roten Früchten und Gewürzen. Gaumen: Rund, weich und sehr lang anhaltend, erinnert an seine ursprünglich getrockneten Trauben.