



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



Grappa Brunello Invecchiata

Principi Aldobrandini 43 Vol.%

Typ	Grappa / Marc
Herkunft	Italien
Produzent	Principi Aldobrandini
Alkoholgehalt	43 %
Traubensorten	Brunello
Grösse	70 cl EG7
Artikelnummer	00816070

Bemerkungen

Campo Corbolini Als Messer Benci da Caruccio das Campo Corbolini als seine Heimat wählte, wusste jeder, dass seine Leidenschaft der Astrologie und Astronomie galt. Anscheinend waren die Sterne des Grossen Wagens sein geheimer Glücksbringer. Dieser geschmeidige Riserva di Grappa di Brunello Invecchiata wurde nach den Platz im Quartier San Pancrazio, dem Campo Corbolini benannt. Violante Gardini Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus Sangiovese Trauben gewonnen, welche in der Gegend von Montalcino, in der Provinz Siena angebaut werden. Dieser Wein trägt die Auszeichnung DOCG, die höchste Qualitätsbezeichnung für italienische Weine. 1980 wurde er als erster italienischer Wein mit diesem Renommé für Qualität und Besonderheit ausgezeichnet. Cuore Nach dem vorsichtigen Abpressen des frisch vergorenen Weines kommen die hochwertigen Traubenreste, also der Trester in die Destillerie, wo während der schonenden Destillation 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 botti di rovere Der 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.

Degustationsnotizen

Farbe: Bernstein
Nase: Vanillenoten, Nüsse
Gaumen: Harmonisch, vollmundig, rund
Abgang: Sehr lang, weich, wärmend, bleibt fruchtig