

Grappa Marzadro Le Diciotto 18

Lune HOLZKISTE 41 Vol.%

Typ	Grappa / Marc
Herkunft	Italien
Produzent	Distilleria Marzadro
Alkoholgehalt	41 %
Traubensorten	Assemblage
Grösse	1.5 l EG7
Artikelnummer	00814710

Bemerkungen

Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur, der Hingabe und der Kunst des Destillierens. Der Grappa Stravecchia wird durch das Destillieren von fünf Trentiner Trestern wie Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay, die im Wasserbad erhitzt und dann nicht hintereinander geschaltete Destillierkolben passieren, kreiert. Er reift in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie, welche dem Destillat die ihnen typischen Eigenarten von Duft, Aroma, Farbe und Geschmack vermitteln. Die Dauer des Reifens spiegelt die Rhythmen der Natur: es vergehen 18 Vollmonde, also 18 Monate. Der Duft wird intensiv, ätherisch_ und harmonisch. Der Geschmack rundet sich ab, um am Gaumen ein angenehm seidiges Gefühl zu hinterlassen. Die Farbe gewinnt einen warmen Bernsteinton. Der Destilliermeister begleitet das Reifen bis hin zur idealen Mischung und der vollkommenen Harmonie zwischen Holz und Grappa. So entsteht Le Diciotto Lune Marzadro, ein raffinierter Grappa zum Meditieren.