



Kaufmann Wine & Drinks AG

Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks
Kaufmann
since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia

Kategorie	Grappa
Land	Italien
Region	
Produzent	Marzadro
Klassifikation	
Traubensorte	Merlot, Chardonnay, Teroldego, Muscat
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	1309



Vinifikation / Ausbau

Ein uralter Grappa von hoher Qualität als Sinnbild für die Kultur, Sorgfalt und Kunst des Destillierens. Dieser Grappa stammt aus der Auswahl der besten Trentiner Trester, die von Trauben ausgewählter Reben stammen und im typischen Destillierkolben werden. Der Grappa wird über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut, die in der Stille dunkler, gedämpfter Räume lagern. 18 Monate im Holzfass gereifter Grappa

Charakter

Für den edlen Grappa Stravecchia hat Marzadro fünf Trester ausgewählt, die charakteristisch sind für die Weingüter im Trentino. Merlot, Marzemino, Chardonnay, Teroldego und Muskat heißen die Rebsorten, deren Trester die Distilleria Marzadro im diskontinuierlichen Brennverfahren zu einem großartigen Grappa destilliert. Aus diesen starken Genen entwickelt der Grappa Stravecchia während seiner Reifung seinen außergewöhnlich runden Geschmack.

Im Laufe der Zeit entwickelt sich der Zweiklang aus Holz und Grappa zu voller Harmonie und verschmilzt am Ende zu einem ätherischen Duft und runden Geschmack mit Vanillenoten.

Geschichte

1949 in der Nachkriegszeit von Landwirtstochter Sabina Marzadro im Trentino gegründet, destilliert die Destillerie Marzadro bis heute feine Grappas aus Reben der umliegenden trentinischen Anbaugebiete. Marzadro Grappa Anfora wird in Amphoren aus Terrakotta zur Reifung gelagert. Dies verleiht dem klaren Tresterbrand die Eigenschaften eines holzfassgelagerten Grappas und dennoch bleibt er kristallklar in der Farbe. Marzadro Grappa Anfora wird aus Weinreben der Sorten Teroldego, Marzemino und Merlot, sowie Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller gebrannt, welche ihm die typischen und unverwechselbaren Noten der Rebsorten verleihen. Anschließend lagert er in 300 Liter-Terrakottagefäßen aus der Toskana, die aus einer Mischung aus Ton und Lehm hergestellt werden und einen besonderen Sauerstoffaustausch ermöglichen.

www.kwd.ch

24 Std. online einkaufen