



Die Adresse für Weinliebhaber

Grappa Moscato Stravecchia 5 years aged mit HK

Kategorie	Grappa
Land	Italien
Region	
Produzent	Villa de Varda
Klassifikation	
Traubensorte	Moscato
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	4453



Vinifikation / Ausbau

Farbe: Intensives Amber bis dunkles Goldgelb. Bukett: Aussergewöhnlich finessenreiche und aromatische Düfte nach Muskateller Trauben, Ananas, Lemon wechselnd mit floralen Noten wie Holunder und Akazien. Gaumen: Süssliche Aromen mit delikater Würze. Körper: Reichhaltig, aromatisch und balsamisch.

Charakter

Aus sorgfältig ausgewähltem erstklassigen Moscato Giallo Trester. Der Trester wird sofort nach der Traubenernte bezogen, frisch verarbeitet und sanft gepresst. Es wird die sogenannte Batchdestillation in speziellen Kupfer-Brennblase angewendet. Dieses Verfahren ist ähnlich der Whiskyproduktion in Pot Stills und bringt gegenüber dem kontinuierlichen Verfahren zahlreiche Vorteile, ist dafür aber auch aufwändiger. Anschliessende Reife ohne Altersangabe (vorgeschriven sind mindestens 18 Monate) in französischen Barriques mittlerer Toastatur.

Produzentinfo

In der Gemeinde Mezzolombardo, die in der norditalienischen Region Trentino liegt, waren die de Varda, Adelige seit 1678, bedeutende Weinbergbesitzer, Wein und Grappahersteller.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts startete Michele Dolzan in denselben Kellern seine Destillierkunst, die heute zur vierten Generation gelangt ist. Luigi Dolzan, leidenschaftlicher Erbe der Traditionen und der Lehren seines Vaters Giovanni, setzt die Destillation, zusammen mit seinen Söhnen Michele und Mauro, mit diesen verwurzelten Idealen fort, indem er jedoch die Marktveränderungen beachtet und moderne Technologien benutzt. Er erhielt vom italienischen Staatspräsidenten Carlo Azeglio Ciampi den Ehrentitel "Ritter der Republik" für seine Arbeit; von der Clayton University in Missouri, USA, wurde ihm dr. hc in Managerwissenschaften erteilt und von der damaligen Staatssekretärin Madeleine K. Albright persönlich verliehen. Diese Anerkennungen unterstreichen Herrn Dolzans Leidenschaft für seinen Beruf und sind eine Garantie für die hohe Qualität seiner Produkte. Unter der ständigen Kontrolle des Experten Luigi Dolzan, erzeugt Villa de Varda vierzehn verschiedene Grappas aus Einzelrebsorten (sorgfältig nach der "Methode de Varda" destilliert) Fruchtaquavits und Liköre.