



Grappa Ris.Vec.Barr. mit St. Villa de Varda

Produzent	Villa de Varda
Herkunft	Trentino, Italien
Flaschengrösse	300 cl

Weinbeschreibung

In der Nase einen intensiven und komplexen Duft nach Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeer, Himbeere, sehr reifen roten Beeren, Holunder, Flieder, Feldblumen, Orangenblüten mit einem Hauch von Röstaromen, Kaffee, Mandeln, Kakao, Amaretto, Nugat, frischem Gebäck und Vanille. Im Gaumen besonders weich, samtig, Aroma von Blüten, Vanille, Mandeln, Walnuss, Bienenwachs, Kakao und mit sehr harmonischem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Aus sorgfältig ausgewähltem erstklassigen Teroldego und Pinot Nero Trester. Der Trester wird sofort nach der Traubenernte bezogen, frisch verarbeitet und sanft gepresst. Es wird die sogenannte Batchdestillation in speziellen Kupfer-Brennblase angewendet. Anschliessende Reife ohne Altersangabe (vorgeschrieben sind mindestens 18 Monate) in französischen Barriques mittlerer Toastatur.

Passt zu

Dunkler Schokolade, Trockenfrüchten oder zu einer Zigarre.

