



**Villa de Varda**

# Grappa Riserva Vecchia Barrique

Typ	<b>Grappa</b>
Herkunft	<b>Italien, Trento</b>
Produzent	<b>Villa de Varda</b>
Traubensorte	<b>Pinot Nero, Teroldegou</b>
Ausbau	<b>In 225 Liter Barriques aus verschiedenen französischen Edelholzsorten</b>
Alkoholgehalt	<b>40 %</b>
Grösse	<b>3lt</b>
Artikelnummer	<b>00960691</b>

## Degustationsnotizen:

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.

## Passt zu:

Neue, raffinierte Eindrücke entstehen in Kombination mit Schokolade mit hohem Kakaoanteil, Käse, Trockenfrüchten und Honig. Passend auch zu einer edlen Zigarre.

## Bemerkungen:

Eine lange Tradition. In der Gemeinde Mezzolombardo, die in der norditalienischen Region Trentino liegt, waren die de Varda, Adelige seit 1678, bedeutende Weinbergbesitzer, Wein und Grappahersteller. Unter der ständigen Kontrolle des Experten Luigi Dolzan, erzeugt die heutige Destillerie Villa de Varda vierzehn verschiedene Grappas aus Einzelrebsorten. Luigi Dolzan hat keine Zweifel: für ihn ist der Grappa das beste Destillat auf der Welt und er ist sich der Topqualität seiner Grappe sicher, die nach seiner "Methode de Varda" hergestellt werden.

