



# Marolo Grappa Moscato Apres 5 Jahre/anni

**Marolo Piemont Alba**

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Piemont, Marolo
<b>Produzent</b>	Marolo
<b>Ausbau</b>	5 Jahre in Eichholz Fässern aus Sizilien
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Traubensorten</b>	Moscato
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	00471067

## **Bemerkungen**

Es ist Paolo Marolo, der mit Weisheit die Arbeit in der Destillerie leitet und sie mit Begeisterung und Technik harmonisiert. Die Nase, die Hände und den Gaumen nutzend, schafft er jedes Jahr immer originelle und einmalig feine Varianten, Frucht einer großen Liebe zu der eigenen Arbeit. Da die Anlage nicht automatisiert ist, muß der Verlauf der Destillation in jeder Phase überwacht werden. Die Handarbeit ist je nach Qualität und Beschaffenheit des verwendeten Tresters unterschiedlich. Zwei kleine Geräte im Wasserbad, eines für den weissen und eines für den roten Trester, zwingen dazu, auf grosse Mengen zu verzichten, erlauben es aber, die verschiedenen ausgeprägten Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe zu erfassen.

## **Degustationsnotizen**

Ein ausgezeichneter Grappa aus Moscato-Trauben mit Lagerung in Barriquefässern, die aus Sizilien kommen und die vorher den Wein "Moscato di Pantelleria" enthalten haben. In der Nase ein aromatischer und intensiver Duft nach Muskat und Mandel mit einem Hauch von Vanille, Caramel und Röstaromen. Im Gaumen harmonisch, voll, mit einem eleganten Abgang.