



Villa de Varda Acquavite di Vino Brandy

Invecchiata 10 anni

Typ	Grappa
Herkunft	Trentino, Villa de Varda
Produzent	Villa de Varda
Qualitätsstufe	Riserva
Ausbau	In 225 Liter Barriques aus verschiedenen französischen Edelholzsorten
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Diverse Trentiner Traubensorten
Grösse	70cl
Artikelnummer	00960127

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.

Degustationsnotizen

Einen verführerischer Duft mit Aromen nach Dörrobst, Brot, Nuß, Mandeln, Vanille und Kakao. Im Gaumen samtig, sehr harmonisch mit Aromen Schokolade, Gewürzen und Vanille und mit Frucht- und Toastnoten.