

Villa de Varda Grappa Amarone Stravecchia

Typ	Grappa
Herkunft	Trentino, Villa de Varda
Produzent	Villa de Varda
Qualitätsstufe	Stravecchia
Ausbau	In 225 Liter Barriques aus verschiedenen französischen Edelholzsorten
Alkoholgehalt	40 %
Traubensorten	Corvinone, Molinara, Rondinella
Grösse	70cl
Artikelnummer	00960037



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 Distillerie 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.

Passt zu

Neue, raffinierte Eindrücke entstehen in Kombination mit Bitterschokolade, Käse, Trockenfrüchten und Honig. Man kann ihn in der Küche zu Fleisch, Obstsalat, Süßspeisen, Eis und erlesenen flambierten Gerichten verwenden oder auch eine edle Zigarre ist eine ideale Kombination für diesen wunderbaren Grappa Riserva.

Degustationsnotizen

Ein herrlich duftene Nase mit Aroma nach reifen, roten Früchten, mit einem Hauch von Kakao, Mandel, Pistazien, Walnuss, Kaffee und Vanille. Im Gaumen sehr weich und elegant, intensiv und trotzdem ausgewogen. Verführerisch und seidig mit einem aromatischem und blumigem Abgang.