

Villa de Varda Grappa Pinot Nero

Cortalta 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	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	70cl
Artikelnummer	00960107

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

Zu geniessen mit dunkler Schokolade, Käse, getrockneten Früchten und Honig. Kombiniert in der Küche zu Fleisch, Obstsalat, Gebäck, Eis, flambierten Gerichten und ideal zu einer Zigarre.

Degustationsnotizen

Die Destillation erfolgt in speziellen Kupferkesseln. Nach der Destillation reifen das Destillat in neuen Fässern aus verschiedenen französischen Eichenholzfässern. In der Nase fruchtige Aromen nach Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Himbeere und reifen roten Früchten mit einem Hauch von Kakao, Mandel, Pistazie, Nuss, Kaffee und Vanille. Im Gaumen elegant, ausgewogen, samtig mit aromatischem Bouquet. Wir empfehlen dieses grossartige Destillat in einem großes Ballonglas und für ein paar Minuten im Glas zu ruhen und bei eine Temperatur von 18-20 Grad zu geniessen.