

# Villa de Varda Grappa Teroldego Broilet

**Stravecchia Villa de Varda**

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Trentino, Villa de Varda
<b>Produzent</b>	Villa de Varda
<b>Qualitätsstufe</b>	Stravecchia
<b>Ausbau</b>	In 225 Liter Barriques aus verschiedenen französischen Edelholzsorten
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Teroldego
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	00960137



## **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.

## **Passt zu**

Kombinationen: 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 Stravecchia.

### **Degustationsnotizen**

In der Nase einen raffinierten und aromatischen Duft nach Vanille, Aprikose, Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und reifen roten Beeren mit einem Hauch nach Röstnoten von Haselnuss, Pistazie, Kakao, Kaffee, Johannisbrot und Amaretto. Im Gaumen cremig, blumig, weich und elegant. Im Abgang Aromen von Blüten, Gewürzen, Vanille- und Röstnoten.