



# Villa de Varda Grappa Trie

## Riserva Invecchiata

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Produzent</b>	Villa de Varda
<b>Qualitätsstufe</b>	Riserva
<b>Ausbau</b>	In 225 Liter Barriques aus verschiedenen französischen Edelholzsorten
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Traubensorten</b>	Müller Thurgau, Pinot Bianco, Teroldego
<b>Grösse</b>	70cl
<b>Artikelnummer</b>	00960007

### 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

In der Nase einen intensiven und komplexen Duft nach Orangenschale, Feldblumen, Holunder, Vanille, Pflaumen, Schalenfrüchten, Rosinen und Amaretto mit einem Hauch von

Röstaromen. Im Gaumen beeindruckende Aroma nach Vanille, Mandel, Walnuss, Bienenwachs, Kakao, Lakritze und Tabak mit einem angenehmen, samtigen und sehr harmonischen Abgang.