Grappa - Barolo Vigna S.Stefano - Rocche Manzoni

EB92

ROCCHE DEI MANZONI Das einzigartige Weingut von Iolanda und Valentino Migliorini im piemontesischen Monforte d'Alba verfügt über eine Rebfläche von 40 Hektaren. Für das Brennen des Grappas wird ausschliesslich Trester aus eigener Weinbereitung verwendet.

heller Bernstein, rundes feines Bouquet, reife Aprikosen, Waldbeeren, Vanille, Schokolade,Tabak, im Geschmack sehr reich, harmonisch, milder Abgang.

Diverse Erzeuger - Grappa

DESTILLATE

Grappa (Italien)

Grappa ist eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung, sie darf nur für in Italien hergestellte Tresterbrände verwendet werden.
Wie keine andere Spirituose hat der Grappa einen enormen Aufschwung in den letzten zwei Jahrzehnten genommen.
Ursprünglich ein schlichter Bauernschnaps hat sich der Grappa inzwischen einen unbestrittenen Platz unter den Edelspirituosen erobert.
Heute produzieren nahezu alle Weinbaugebiete Italiens Grappa in einer großen Vielfalt.
Das Wort Grappa ist eine Ableitung der italienischen Bezeichnung für Weintraube und findet sich ab dem 14. Jahrhundert als Bezeichnung für den Grappa.
Strenge gesetzliche Vorschriften des italienischen Staates sichern die Herstellung und Qualität des Grappas.
Der Alkoholgehalt beim Grappa muss mindestens 37,5% vol betragen.
Ein weiteres wichtiges Unterscheidungsmerkmal der Grappasorten ist neben den Rebsorten die Lagerung.
Laut Gesetz muss das Grappadestillat sechs Monate in Glasballons oder Edelstahltanks gelagert werden, bevor der Grappa verkauft werden darf.
Manche Brenner erhöhen die Lagerzeit, wodurch die Aromen harmonischer werden und der Grappa einen weicheren Geschmack erhält.
Eine besondere Art der Lagerung ist die die Aufbewahrung im Fass.
Wenn der Grappa im Fass reift, entwickelt er zusätzliche Aromen, er wird sanfter und runder. Je länger die Reifung im Fass dauert, desto intensiver die Wirkung.
Grappas, die mehrere Jahre im Fass gelegen haben, zeichnen sich durch einen ganz eigenen Charakter aus und entfernen sich deutlich von den bekannten Geschmacksrichtungen.