



Grappa - Tignanello - Antinori

EB91

Dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuaroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung
Grappa Sofort nach dem Abzug des Jungweines von der Maische nach der alkoholischen Gärung und der anschließenden Kelterung werden die vergorenen Trester zur Destillerie gebracht. Dadurch wird gewährleistet, dass nur beste, alkohol- und vor allem aromareiche Trester destilliert werden



Grappa - Diverse Erzeuger

Grappa

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 Edelstahl tanks gelagert werden, bevor der Grappa verkauft werden darf.

Manche Brenner erhöhen die Lagerzeit, wodurch die Aromen harmonischer werden und der Grappa einen weichen Geschmack erhält.

Eine besondere Art der Lagerung ist 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.