

Grappa di Merlot - Capovilla

Grappa mit intensiven Düften und weichem Geschmack. Begeistert jeden italienischen leidenschaftlichen italienischen Grappa. Kleine handwerkliche Produktion.

Capovilla, so heisst es, ist der "König der Grappe". Ein Titel, der zwar auch eine kleine Bürde ist, wenn man die ganze italienische Landschaft und die Hunderte von Grappaproduzenten hernimmt, der aber dennoch seine Berechtigung hat. Nicht nur ist der Monte Grappa sein Hausberg (Capovilla wurde im kleinen Städtchen Crespano del Grappa, das mit einem schönen venezianischen Campanile aufwarten kann, geboren und lebt und arbeitet jetzt in Rosá nächst Bassano), auch und vor allem sind es seine Destillate aus den Trebern, die ihm diesen Titel angedeihen ließen. In der neuen Brennerei in Rosá hat sich Capovilla eine eigene Brennanlage aufgestellt, in der ausschließlich die Trester von ausgesuchten Trauben gebrannt werden

Üppiger Duft geprägt von feinen Noten von Marzipan, Karamell, schwarzen Beeren und Nüssen. Die Struktur am Gaumen ist sehr elegant und endet in einem langen, harmonischen 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 Edelspirituosens 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.