Grappa Strav.Sel"Luigi Dolzan"

Villa de Varda

Produzent	**Villa de Varda**
Herkunft	**Trentino, Italien**
Traubensorten	**Blauburgunder, Gelber Muskateller, Teroldego**
Flaschengrösse	**150 cl**

Weinbeschrieb

Warmer Bernsteinton mit goldgelben Reflexen. Mild, aromenreich, sehr weich, elegant, mit Noten von frisch gebackenem Brot, Orangenschale, Sultaninen und Makronen. Samtig, reich, vollmundig, harmonisch und mild, sehr intensiver Nachgeschmack, sehr lang im Abgang mit interessanten Noten von Vanilla, Mandeln, grüner Schale, Schokolade und Lakritze.

Vinifikation und Ausbau

Bei der limitierten Produktion einer eigenen Selezione Luigi Dolzan entschied sich der leidenschaftliche Grappa-Experte für eine Mischung aus regionalen Teroldego- und Müller-Thurgau-Trestern von den familieneigenen Weinbergen, die im typischen „de-Varda-Verfahren" diskontinuierlich destilliert werden. In Barrique-Fässern lagert der Grappa rund 5 Jahre lang, bevor Luigi Dolzan die besten Jahrgänge für seinen Grappa Stravecchia miteinander vermählt.

Passt zu

Dunkler Schokolade, Trockenfrüchten oder zu einer Zigarre.