Grappa Ris.Vec.Barr. mit St.

Villa de Varda

Produzent	**Villa de Varda**
Herkunft	**Trentino, Italien**
Flaschengrösse	**300 cl**

Weinbeschrieb

In der Nase einen intensiven und komplexen Duft nach Maraska-Kirsche, schwarzer Johannisbeer, Himbeere,sehr reifen roten Beeren, Holunder, Flieder, Feldblumen, ORangenblüten mit einem Hauch von Röstaromen, Kaffee, Mandeln Kakao, Amaretto, Nugat, frischem Gebäck und Vanille. Im Gaumen besonders weich, samtig, Aroma von Blüten, Vanille, Mandeln, Walnuss, Bienenwachs, Kakao und mit sehr harmonischem Abgang.

Vinifikation und Ausbau

Aus sorgfältig ausgewähltem erstklassigen Teroldego und Pinot Nero Trester. Der Trester wird sofort nach der Traubenernte bezogen, frisch verarbeitet und sanft gepresst. Es wird die sogenannte Batchdestillation in speziellen Kupfer-Brennblase angewendet. Anschliessende Reife ohne Altersangabe (vorgeschrieben sind mindestens 18 Monate) in französischen Barriques mittlerer Toastatur.

Passt zu

Dunkler Schokolade, Trockenfrüchten oder zu einer Zigarre.