

GRAPPA AUS AMARONE



Bezeichnung	Grappa di Amarone della Valpolicella DOCG Falezze
Farbe	farblos transparent
Bouquet	Duft von Kirschholz und Kirschfruchtfleisch, als Anklang auf die früher in diesen Tälern angebauten Kirschbäume.
Geschmack	der weiche, elegante und anhaltende Geschmack zählt zu den Geheimnissen der Distilleria Gobetti, mit denen der Alkoholgehalt quasi verborgen bleibt, um vielmehr den holzigen und tanninhaltigen Anteil des Grappas hervorzuheben.
Flasche	transparente 500-ml-Flasche, jede mit einem eigenen handgemalten Etikett
Auflage	62 nummerierte Flaschen
Verwendete Trester	aus Corvinone, Corvina veronese, Rondinella, Oseleta
Destillationsmethode	diskontinuierliche Wasserdampfdestillation im Bain-Marie-Verfahren
Destillationstemperatur	äußerst langsam ansteigend bis zwischen 79,5° und 101/102°C, um diesen besten Teil bei verschiedenen Temperaturen zu extrahieren und unangenehme Aromen zu vermeiden.
Alkoholgehalt	50% vol.
Serviertemperatur	bei 15°/18°C
Verkostungshinweis	in kleinen Schlücken genießen
Empfohlene Kombinationen	Grappa di Amarone passt vorzüglich zu Bitterschokolade
Reifung	36 Monate im Stahlfass