

GRAPPA MEZZANELLA

GRAPPA DI AMARONE

Die Familie Boscaini verwahrt in ihrem Privatkeller eine einzigartige Sammlung kostbarer Weine, die in limitierter Auflage und ausschließlich in den besten Jahrgängen produziert werden und teilt diese gern mit den leidenschaftlichsten Kennern.

Bernsteinfarbener Grappa, geprägt von intensiven Gewürznoten. Er wird aus den Trestern der angetrockneten Trauben aus der Produktion des Amarone in Dampfdestillation nach dem alten diskontinuierlichen Verfahren über dem Wasserbad erzeugt. Dieser Grappa reift für mindestens drei Jahre in Eichenfässern. Der Name rührt von der Ursprungslage Vaio Mezzanella im klassischen Valpolicella-Gebiet her.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Aussehen: Bernsteinfarbener Grappa.

Bouquet: Intensiv und charakteristisch, mit Aromen von Gewürzen, Nusschalen und Honig.

Geschmack: Rund, warm und alkoholisch.

KOMBINATIONEN

Ideal nach dem Essen, allein oder mit trockenem Gebäck, Dörrobst, bitterer oder aromatischer Schokolade oder in Verbindung mit einer guten Zigarre.



ALKOHOLGEHALT: 50% vol.



Der Grappa ist das Destillat einer jahrhundertealten Tradition und der Abschluss eines Zyklus, der im Weinberg beginnt, besondere Aufmerksamkeit in der Gärung durchläuft und sich schließlich mit der Verwendung des Tresters vervollständigt: „Damit nichts verloren geht, gewinnt der kluge Mann aus allem Nutzen und Genuss“.

