

Zanin - Grappa Amarone Excelsior - 40% - 70cl

Der Grappa di Amarone Excelsior wird durch die Destillation der wertvollen Amarone Trester (Verschnitt der Rebsorten Rondinella, Corvina und Molinara) hergestellt und wird mindestens 18 Monate lang in Eichenbarriques ausgebaut. Bernsteinfarbene Tönung und Duft nach Konfitüre, süßem Tabak und Marmelade schmeicheln der Nase. Dazu kommt ein weicher, samtiger Geschmack mit einem Hauch von reifen roten Früchten.

Aroma:

Süssholz, Konfitüre und Tabak

Geschmack:

weich, samtig, mit Noten von roten Früchten

Nachklang:

langanhaltend



Alk. Vol.: 40.0 %

Grösse: 70 cl

Land / Region: Italien

Herstellerinfos: Zanin

Artikel-Nr: 342766

Die Geschichte der Distilleria Zanin beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts in einem Wirtshaus in Zagliano, das vom Gründervater der Distilleria, von Bortolo Zanin, betrieben wurde. Er verwöhnte die Gäste mit traditionellen Gerichten und er destillierte aus Leidenschaft kleine Mengen Trester, die er aus seinem Weinanbau gewann, nachdem er seinen schmackhaften Hauswein gekeltert hatte. Aus dem «weissen Geist» entsteht Cavallina Bianca, was übersetzt weisses Pferd bedeutet – eine weitere Leidenschaft des Gründers der Distilleria Zanin. Jede Flasche birgt Erfahrung, Leidenschaft und Qualität. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Zugliano in der Nähe von Vicenza (Venetien). Dort nutzt es die Räumlichkeiten einer ehemaligen Seidenspinnerei, die nach den Vorstellungen des Herstellers modernisiert und den Anforderungen an eine moderne Destillerie entsprechend umgestaltet wurde. Für die Herstellung seiner feinen Grappe und weiteren Spirituosen nutzt der Hersteller die traditionelle Fertigung in Eichen- und Kirschbaumbarriques. Dadurch erhält vor allem der Grappa seine typische Farbe und einen einzigartigen Geschmack.