DISTILLERIA MARZADRO
Grappa dal 1949

Marzadro - Geschenkpackung - 18Lune - 41% - 50cl - GP mit 2 Gläsern



Grappa Stravecchia, ein Sinnbild der Kultur, der Hingabe und der Kunst des Destillierens. Der Grappa Stravecchia wird durch das Destillieren von fünf Trentiner Trestern wie Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay, die im Wasserbad erhitzt und dann nicht hintereinander geschaltete Destillierkolben passieren, kreiert. Er reift in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie, welche dem Destillat die ihnen typischen Eigenarten von Duft, Aroma, Farbe und Geschmack vermitteln.
Die Dauer des Reifens spiegelt die Rhythmen der Natur: es vergehen 18 Vollmonde, also 18 Monate. Der Duft wird intensiv, ätherisch und harmonisch. Der Geschmack rundet sich ab, um am Gaumen ein angenehm seidiges Gefühl zu hinterlassen. Die Farbe gewinnt einen warmen Bernsteinton. Der Destilliermeister begleitet das Reifen bis hin zur idealen Mischung und der vollkommenen Harmonie zwischen Holz und Grappa. So entsteht Le Diciotto Lune Marzadro, ein raffinierter Grappa zum Meditieren.

Dieses Grappa Geschenkset trägt den Namen Insieme Lune. Darin enthalten ist 1 Flasche, des mehrfach mit einer Goldmedaille ausgezeichnete «Marzadro Le Dicotto 18 Lune» Grappa, sowie 2 dazu passende Grappa Kelche, welche mit dem Firmenlogo der Destillerie Marzadro verziert ist.
Dieser Grappa aus dem Hause Marzadro lagert für 18 Monate in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern.

Aroma:
intensiv, lieblich

Geschmack:
weich und trocken

Nachklang:
ausbalanciert

Alk. Vol.: 41.0 %
Grösse: 50 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Marzadro

Artikel-Nr: 340157

Alles begann mit Sabina Marzadro, die im Jahr 1949 die Distilleria Marzadro gründete. Sabina hatte zuvor für 12 Jahre in Rom gearbeitet und kehrte in ihre Heimat zurück fest entschlossen die Destillierkunst zu erlernen und Grappa herzustellen. Sie ließ sich einen Destillierkolben fertigen und bekam im Jahr 1949 die ersten Trester zur Grappa Herstellung. Sabinas Bruder Atillio Marzadro unterstützte sie und fuhr den Grappa Marzadro in den umliegenden Dörfern aus und verkaufte ihn. Wenn Sabina sich nicht der Grappa Herstellung widmete, war sie in den Bergen zu finden. Dort sammelte sie Wurzeln, Beeren und Kräuter, welche ideal zur Veredelung mit Grappa waren. Im Jahr 1960 übergab sie die Brennerei Marzadro ihrem Bruder, welcher in der Zwischenzeit zum Grappa Experten wurde. Da nach einigen Jahren die Räumlichkeiten nicht mehr ausreichten, entstand 1964 die neue Brennerei Marzadro in der Nähe des Hauses. Sie vergrösserten die Produktion, schafften sich eine neue Destillationsanlage an und verkauften den Grappa Marzadro nun auch vor Ort in einem kleinen Laden. Als die Kinder von Atillio erwachsen waren, unterstützen sie ihren Vater bei der Grappa Herstellung. stellte die Familie den

ersten Marzadro Grappa aus einer einigen Rebsorte her und brachte ein vollkommen neues Produkt auf den Markt. Seit 1979 setzt die Distilleria Marzadro Kupfer Destillierkolben zur Wasserbad Destillation ein. Anfang der Achtzigerjahre übergab Atillio die Brennerei Marzadro seinen Kindern und unterstützte sie weiterhin mit seinem Expertenwissen. Danach wurde die Distilleria Marzadro nochmals vergrössert. Durch den Marzadro Grappa Le Diciotto Lune im Jahre 2002 erlangte die Brennerei Marzadro weitere Bekanntheit und gehört zu den bekanntesten Grappa Marken Italiens.