

Zanin - Amarone Riserva Grappa - Linie Alambicchini" - 38% - 50cl

Der Grappa Amarone Riserva wird durch die Destillation des Tresters aus der Amarone-Weinproduktion hergestellt, der im Valpolicella-Gebiet geerntet wird. Geschmack. Mindestens 18 Monate gereift im Fass. Farbe: Bernstein Aroma: Marmeladenduft und süsser Tabak Geschmack: Weich mit Duft nach roten Früchten und Tannin. Nachklang: Lang anhaltend



Alk. Vol.: 38.0
Grösse: 50
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Zanin

Artikel-Nr: 341826

Die Geschichte der Distilleria Zanin beginnt Mitte des 19. Jahrhunderts in einem Wirtshaus in Zugliano, 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.