



DISTILLERIA MARZADRO  
Grappa dal 1949

## Marzadro - Espressioni Aromatica - 43% - 70cl - in Tube

Die Reifung in Fässern ist für Marzadro eine kontinuierliche Suche, die darauf abzielt, das Ergebnis einer sorgfältigen Destillation zu bereichern. Die Espressioni von Andrea Marzadro schließen in ihrem Inneren das Beste ein, was die Destillation in diesem Jahr geben konnte, und bezeugen damit den Willen, den Geniesser in stets neue Geschmackserlebnisse von gehobener Qualität zu entführen. Espressioni Aromatica werden durch die Bagnomaria-Destillation einzelner Rebsorten Gewürztraminer und Müller Thurgau gewonnen, die vor der Reife nacheinander gekonnt vereint werden.

Aroma:  
aromatisch und fruchtig

Geschmack:  
weich, Tipp des Holzes

Nachklang:  
ausbalanciert



Alk. Vol.: 43.0 %  
Grösse: 70 cl  
Land / Region: Italien  
Herstellerinfos: Marzadro

Artikel-Nr: 341875

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, unterstützten sie ihren Vater bei der Grappa Herstellung. stellte die Familie den ersten Marzadro Grappa aus einer einzigen 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.