Weinexpertise

MARZADRO Le Diciotto Lune Grappa 41% Vol.

18 Monde im Fass gereift. KLASSE!

MARZADRO "Le Diciotto Lune" Grappa Stravecchia 41% Vol. 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. Mit Farbstoff * * Wir sind gesetzlich dazu verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass viele alkoholische Getränke Farbstoff enthalten. In den meisten Fällen handelt es sich dabei um Zuckercouleur, einen geschmacksneutralen Stoff, der nur die Farbe des Produkts verändert, ohne dass sich daraus irgendwelche Nachteile ergeben. Weitere Informationen hierzu können Sie gegebenenfalls auch dem Etikett des jeweiligen Produkts entnehmen.

Eigenschaft	Detailangabe
Spirituosen	Grappa
Größe	0,5 L

HILDEBRANDT WEINHANDEL SEIT 1877

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de