



MONTEVERRO

Toscana

GRAPPA RISERVA

REBSORTEN: Selektierter Trester von Merlot-, Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Trauben, die auf Monteverro gereift sind.

ALKOHOL: 42% vol.

DESTILLATION

Nach Gärung und anschließender leichter Pressung der Trauben wird der Trester auf 5° C gekühlt und innerhalb von 24 Stunden zur Destillerie gebracht, um beste aromatische Qualität zu erhalten und Oxidation zu vermeiden.

Das schonende Brennen des frischen Tresters folgt unmittelbar mittels traditioneller Destillationsanlage. Die kleinen Kupferkolben werden dabei nach jeder Tresterpartie entleert und wieder neu befüllt. Dieses „gekonnt diskontinuierliche“ Verfahren ermöglicht es, nur das sogenannte Herzstück eines jeden Tresterbrandes mit der besten und feinsten Aromatik zu kappen. Das Ergebnis dieser arbeitsintensiven Methode ist ein besonders reiner und weicher Grappa mit besonderer Aromenvielfalt.

Unser Grappa riserva reift anschließend für 3 Jahre in Monteverro-Fässern.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

FARBE: Blasses Gold mit reflektierendem Bernstein.

NASE: Volle und intensive Aromen, Noten von Waldboden, Kirschkern, Nelke, Tarte Tatin, feiner Vanille und Panettone; schöne Struktur von Kräuter- und Bergheu.

GAUMEN: Warm, samtig und anhaltend; die aromatischen Facetten werden mit zusätzlichen Noten von kandierten Früchten, Zimt und Bittermandel untermalt.



www.monteverro.com