

DRINKS.

Grappa Marzadro 18 Lune 50cl Set mit zwei Gläser



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407099
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marke	Marzadro
Typ	Grappa
Alter	18 Monate
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	frisch, holzig-würzig und mit cremigen Vanilletönen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Cuvée aus den Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay; lagerte in Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Set mit zwei Gläsern



Beschreibung

Der Ursprung der Marke Marzadro liest sich wie ein guter Schwarzweiß-Film aus der Nachkriegszeit. Sabina Marzadro, die 12 Jahre lang für einen römischen Wohlhabenden gedient hatte, hegte nach ihrer Rückkehr den Traum, der Armut zu entfliehen und ihren eigenen Grappa herzustellen. Nachdem sie mit der Hilfe eines Freundes den allerersten Destillierkolben gebaut hatte, fuhren 1949 die ersten Lastwagen mit Trester vor. Schnell war der Grappa in aller Munde. Als sich in den 80er Jahren eine Krise auf dem Markt anbahnte, sattelte das Unternehmen auf Liköre um: So entstand der erste Likör auf Grappa-Basis mit Heidelbeeren aus dem Trentino. Das Sortiment von Marzadro umfasst aktuell über 40 Grappa-Sorten und nahezu 30 Liköre.

Die Sorte Le Diciotto Lune (der 18. Mond) besteht aus den Trestern der fünf Trentiner Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay, die im Wasserbad erhitzt werden und dann die Destillierkolben passieren. Der Grappa reift anschließend 18 Monate lang in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie, wodurch die Flüssigkeit einen warmen Bernsteinton und den charakteristischen Geschmack mit frischen, würzigen und cremigen Noten annimmt.