

DRINKS.

Vecchia Romagna Riserva Tre Botti 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500223
Alkoholgehalt	40.8%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna
Abfüller	Gruppo Montenegro, Via E. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italie
Marke	Vecchia Romagna
Typ	Brandy
Anwendung	pur bei Zimmertemperatur, als Digestif, zu Kaffeespezialitäten oder in Cocktails (z.B. Brandy Collins)
Degustationsnotiz	offenbart Noten von Haselnuss, Zimt, Nelken, Krokant, Vanille, Rosinen, tropischen Früchten und geröstetem Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	aus lokalen Trebbiano-Trauben gebrannt; in Barriques aus französischer Eiche, grossen Fässern aus slawonischer Eiche sowie Tonneaux gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Lage der Region Emilia-Romagna liest sich wie eine Werbung für Italien-Reisen: Im Norden grenzt sie an den Fluss Po und an die Lombardei, im Osten nimmt sie einen Teil der Adriaküste ein, im Süden geht sie in die Toskana über und im Westen stößt sie an das mediterrane Ligurien. Von hier stammen der weltberühmte Parmaschinken, der originale Aceto balsamico di Modena und der Parmesan. Aber auch Wein wird in der wohlhabenden Region angebaut, sodass der Vecchia Romagna aus Trebbiano-Trauben ein rundum lokales Produkt ist.

Der Brandy in der Qualitätsstufe «Riserva Tre Botti» wurde im Jahr 2019 neu auf den Markt gebracht. Es handelt sich um einen Blend aus feinsten Branntweinen, die bis zu 15 Jahre lang in drei verschiedenen Fassarten reifen durften: Dies sind (1) französische Barriques, (2) große Fässer aus slawonischer Eiche und (3) 500L-Tonneaux, die zuvor Rotwein enthielten. Die Branntweine zeichnen sich durch eine zweifache Destillation sowohl in der Column Still als auch in der Pot Still aus. Im Idealfall wird der Vecchia Romagna Tre Botti in einem breiten Schwenkglas bei Zimmertemperatur verkostet. Zudem eignet er sich als Ergänzung zu Kaffee-Heißgetränken und Kakao. Letztlich kann der Brandy als Digestif oder als Cocktailzutat dienen.