

# DRINKS.

## Vecchia Romagna Classica Brandy 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |                                                                                                                                                                                        |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer       | 701647                                                                                                                                                                                 |
| Alkoholgehalt       | 37.2%                                                                                                                                                                                  |
| Flascheninhalt      | 70cl                                                                                                                                                                                   |
| Herkunftsland       | Italien                                                                                                                                                                                |
| Region              | Emilia-Romagna                                                                                                                                                                         |
| Abfüller            | Gruppo Montenegro, Via E.<br>Fermi 4, 40069 Zola Pedosa,<br>BO Italia                                                                                                                  |
| Marke               | Vecchia Romagna                                                                                                                                                                        |
| Typ                 | Brandy                                                                                                                                                                                 |
| Alter               | 3 Jahre                                                                                                                                                                                |
| Anwendung           | pur bei Zimmertemperatur, als<br>Digestif, zu Kaffeespezialitäten<br>oder in Cocktails (z.B. Brandy<br>Sour)                                                                           |
| Degustationsnotiz   | duftet leicht eichig und<br>mandelig, dazu kommen<br>Vanille und Karamell. Im<br>Geschmack sind süsse<br>Fruchtnoten, herbes<br>Eichenholz und karamellisierte<br>Mandeln auszumachen. |
| Verkehrsbezeichnung | Brandy                                                                                                                                                                                 |
| Details             | aus Trebbiano-Trauben<br>zweifach destilliert, in kleinen<br>Fässern aus französischer<br>Limousin-Eiche gelagert                                                                      |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach<br>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. Nach einer zweifachen Destillation und einer dreijährigen Lagerung in französischer Limousin-Eiche kommt der Weinbrand in der eigenartig geformten Flasche auf den Markt. Den Vecchia Romagna gilt es, in einem breiten Schwenkglas bei Zimmertemperatur zu verkosten. Ideal ist er zudem als Ergänzung zu Kaffee-Heissgetränken und Kakao. Letztlich eignet sich der erschwingliche Brandy auch als Digestif und Cocktailzutat.