

Grappa 18 Lune

Marzadro

Herkunft

Nogaredo / Trentino

Rebstock

Ausgewählte Weinreben

Farbe

Warmer Bernsteinton

Duft

Weich aber intensiv, mit harmonischem Fruchtaroma, Kirsche, Aprikose, Rosine und Honig.

Geschmack

Der Geschmack ist rund und nimmt deutliche, elegante und seidige Vanillenuancen an.

Gradation

41%

Stille & Mond - Zwei Schlüsselwörter in deren Bedeutung der Werdegang dieses edlen Grappa Le Dic'otto Lune von Marzadro liegt: Nach der Destillation im Wasserbad mit einem typisch tretiner Destillierkolben reift er in der Stille eines dunklen, gedämpften Raumes.

Der Ausbau erfolgt in kleinen Kirschbaum-, Eschen-, Eichen- und Robinienfässern, die den Grappa mit ihren Eigenschaften an Duft, Aroma, Farbe und Geschmack verfeinern.

Die Alterungszeit zeichnet den Rhythmus der Natur nach. Nach den 18 Monaten der Reifezeit vergehen von Vollmond zu Vollmond die Jahre, während der Grappa in "Zellen" ruht, die von den zuständigen Kontrollbehörden mit Blei versiegelt wurden.



weinonline.ch