

"L'AQUA MÀTER" - GRAPPA DI MOSCATO ROSA, MUNDGEBLASENE FLASCHE

CHF 52.00 inkl. MwSt.

Distilleria Pilzer

Region: Trentino (Faver) / Italien
Kategorie: Grappa
Alkohol: 43 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Trauben: **Moscato Rosa (Rosenmuskateller-Trester)**
Ausbau: im Edelstahltank

SKU: I390100.050-1-1
Kategorien: Grappa, Italien, Pilzer, Spirituosen, Valle d'Aosta - Aostatal

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Rebsorte Moscato Rosa (Rosenmuskateller) wird nur noch von wenigen Winzern angebaut. Entsprechend schwierig ist es, den kostbaren Trester dieser Traube zu finden. Das Hauptanbaugebiet des Rosenmuskatellers liegt zwischen Bozen und Trient. Sie ist eine spezielle, sehr anspruchsvolle Rebe, die dafür bekannt ist, oft sehr geringe und unbeständige Erträge zu liefern. Das Wetter, aber auch Krankheiten können dazu führen, dass eine Ernte auch mal fast komplett ausfallen kann.

Die Rosenmuskateller-Trauben bestechen mit ihrer grossartigen und komplexen Aromenvielfalt. Die Destillation des Tresters ist wegen der delikaten und subtilen Aromen aber auch sehr schwierig und daher fast ein Ritual. Die Destillationsblase und -kolonne erfordern extreme und permanente Aufmerksamkeit, sowie grosse Erfahrung.

Wie der Name schon erahnen lässt, hat der Rosenmuskateller-Grappa eine delikate und zarte Note nach Rosenblättern, die mit Unterstützung einer Vielzahl weiterer Nuancen das feine und komplexe Bouquet ausmachen. Am Gaumen sehr angenehm, warm und von extremer Länge.

Der Rosenmuskateller-Grappa ist definitiv ein Meditationsgrappa und braucht ein paar Minuten Belüftung im Glas, zeigt dann aber sein unverwechselbares Potential.

Trinktemperatur: 18 °C

Genussempfehlung: Dieser Grappa sollte nicht in Eile verkostet werden. Ein ausgesprochen delikater Grappa, behandeln Sie ihn als solchen und geniessen Sie ihn bevorzugt aus einem schönen, weiten Glas, wo er sich entfalten und sein grossartiges Potential auch zeigen kann.