DRINKS.

Marzadro Affina Rovere 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701229
Alkoholgehalt	46.5%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marke	Marzadro
Typ	Grappa
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	würzig und reif mit einem langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus autochthonen Traubensorten wie Teroldego Rotaliano und Marzemino d’Isera, nach einer sanften Pressung im Wasserbad-Dampfverfahren (Bain-Marie) im diskontinuierlichen Brennkolben destilliert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

In dem 2004 eingeweihten Brennereigebäude in der Gemeinde Nogaredo, die sich in die südlichen Ausläufer der italienischen Alpen einfügt, laufen die Dampfbrennkolben während 100 Tage im Jahr auf Hochform. Zwischen September und Dezember, in der Zeit nach der Weintraubenernte im Trentino, ist man bei Marzadro drauf und dran, frischen Trester zu destillieren und in Grappa umzuwandeln. Der Produktionsprozess ist eine Kombination aus traditioneller Grappa-Kultur und zeitgemässer, computergestützter Technologie. Die Marzadro Produkte dürfen sich weiterhin damit rühmen, dass ihre ertsklassige Qualität von wissenschaftlicher Seite bescheinigt ist. Das „Istituto Tutela Grappa del Trentino“ fungiert als ein Kontrollorgan für die Herkunft der Trester und die einzelnen Produktionsphasen, wobei der Grappa sorgfältigen Analysen unterzogen wird.
Der Grappa Affina Rovere ist eine limitierte Abfüllung von jährlich 1.000 Flaschen. Das Destillat wird aus dem Trester von autochthonen Rebsorten des Trentino wie Teroldego Rotaliano und Marzemino d’Isera gewonnen und ruht zehn Jahre lang in kleinen Eichenfässern der Holzsorte "Quercus Petrae".