

# DRINKS.

## Marzadro Anfora Grappa Trentina 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 701230  |
| Alkoholgehalt       | 43%   |
| Flascheninhalt      | 70cl  |
| Herkunftsland       | Italien   |
| Region              | Trentino-Südtirol   |
| Abfüller            | Distilleria Marzadro, Via per<br>Brancolino, 10, 38060<br>Nogaredo Trentino, Italien  |
| Marke               | Marzadro  |
| Typ                 | Grappa  |
| Alter               | 10 Monate   |
| Anwendung           | pur   |
| Verkehrsbezeichnung | Tresterbrand  |
| Details             | Cuvée aus 80% Teroldego,<br>Marzemino und Merlot sowie<br>20% Chardonnay, Müller<br>Thurgau und Muskateller,<br>lagerte zehn Monate lang in<br>300 Liter fassenden Amphoren |
| Zutaten             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach<br>Art. 16 Abs. 4 der<br>VERORDNUNG (EU) Nr.<br>1169/2011 nicht erforderlich.   |



### Beschreibung

Der Ursprung der Marke Marzadro liest sich wie ein guter Schwarzweiss-Film aus der Nachkriegszeit.

Sabina Marzadro, die 12 Jahre lang für einen römischen Wohlhabenden gedient hatte, hegte nach ihrer Rückkehr den Traum, der Armut zu entfliehen und ihren eigenen Grappa herzustellen. Nachdem sie mit der Hilfe eines Freundes den allerersten Destillierkolben gebaut hatte, fuhren 1949 die ersten Lastwagen mit Trester vor. Schnell war der Grappa in aller Munde. Als sich in den 80er Jahren eine Krise auf dem Markt anbahnte, sattelte das Unternehmen auf Liköre um: So entstand der erste Likör auf Grappa-Basis mit Heidelbeeren aus dem Trentino. Das Sortiment von Marzadro umfasst aktuell über 40 Grappa-Sorten und nahezu 30 Liköre.

Die Sorte Anfora besteht aus einer Mischung von Trestern aus dem Trentino, die da wären: 80% Teroldego, Marzemino und Merlot, 20% Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller. Nach der Destillation ruht die Cuvée nicht etwa in Holzfässern, sondern in Amphoren aus Ton und Lehm – derartige Gefäße wurden schon in der Antike zur Aufbewahrung von Flüssigkeiten und Lebensmitteln herangezogen und gewährleisten eine höhere Sauerstoffzufuhr als Fässer. Dadurch altert der Grappa vergleichsweise schnell, ohne jedoch die klassischen Holztöne anzunehmen.