

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. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italia
Marke	Vecchia Romagna
Typ	Brandy
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur bei Zimmertemperatur, als Digestif, zu Kaffeespezialitäten oder in Cocktails (z.B. Brandy Sour)
Degustationsnotiz	duftet leicht eichig und mandelig, dazu kommen Vanille und Karamell. Im Geschmack sind süsse Fruchtnoten, herbes Eichenholz und karamellierte Mandeln auszumachen.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	aus Trebbiano-Trauben zweifach destilliert, in kleinen Fässern aus französischer Limousin-Eiche gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach 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.