

# DRINKS.

## Marzadro Affina Ciliegio Grappa 35cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	704202
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	35cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marke	Marzadro
Typ	Grappa
Allergene	Trester enthalten Sulfite
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Gehaltvoll würzig mit fruchtigen Noten und leichten Holznuancen. Langer, leicht würziger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Rote Trester der Rebsorte Pinot Noir und Lagrein werden 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.

---

Verpackung in handgefertigter Holzkiste

## **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 Marzadro Affina Ciliegio ist der dritte im Bunde, der Affina Reihe. Sämtliche Grappa der 3er Serie Affina sind auf 1000 Abfüllungen beschränkt. Während der Affina Acacia im Akazienfass reift, der Affina Rovere im Eichenfass ruht, reift der Ciliegio für 10 Jahre in sorgfältig ausgewählten Kirschholzfässern. Sowohl die Flaschen wie auch die die Holztruhen werden von Hand gefertigt.