



Italien, Valpolicella

Paesanella Grappa Amarone Barrique

41°

CHF 31.50

 50cl

 41%

AN 966450

Degustationsnotiz

Ein guter Grappa gehört in Italien zum einem guten Essen wie ein Glas Rotwein. Und der Grappa Paesanella Amarone ist ein richtig guter. Die Rebsorte Amarone kommt aus dem Valpolicella. Bekannt ist vor allem der daraus gemachte fruchtintensive, charakterstarke Rotwein. Diese Eigenschaften gelten auch für den Grappa Paesanella Amarone. Er wird aus dem Trester der Amarone-Trauben gebrannt. Der Grappa Amarone schmeckt nach reifen Früchten, dazu kommen delikate Weinnoten und eine leichte Bitternote. Dass dieser hervorragenden Grappa zugleich sehr geschmeidig, weich und rund ist, verdankt er seiner Lagerung im Barrique.

Produzent

Grappa Paesanella, ein traditioneller, glasklarer, rauher Grappa einerseits und ein samtweiches bernsteinfarbiges Edeldestillat andererseits. Mit der Marke Paesanella besitzt die Firma DIWISA eine klassische Grappa Linie aus sieben verschiedenen Monovitigno Produkten, einen Grappa Cru Riserva, welcher ein Assemblage von Trauben aus den renommiertesten Weinregionen Italiens ist, aber auch die traditionellen Grappi mit oder ohne Erba Ruta.