



SEQUERCIANI

vino

Grappa Riserva

Puedi feshes

Grappa ist ein Destillat aus dem Trester, d. h. aus den Pressrückständen, die nach der Gärung des neuen Weins übrigbleiben.

Die Grappa-Herstellung war nach der harten Arbeit der Ernte und Gärung jeweils ein Moment der ausgelassenen Fröhlichkeit. Langsam arbeitete man in den Kellereien mit Geräten aus Kupfer, um Harmonie, Weichheit und Aromen des Brands zu gewährleisten.

Die Wartezeit wurde mit Essen und vor allem... mit Trinken abgekürzt! Daher wurde die Destillation oft nachts durchgeführt.

Wir erzählen hier in der Vergangenheitsform, denn heute ist die Destillation durch das Staatsmonopol geschützt. Heute geben die Kellereien den frischen Trester an den "Destillateur" weiter, der dann den abgefüllten und verpackten Grappa zurückliefert.

Die romantische Atmosphäre von früher ist verloren gegangen, aber die handwerkliche Brennerei, der Sequerciani den Trester anvertraut (Distilleria Nannoni), hat die damalige Hingabe, Methode und Sorgfalt dieser... Grappa-Nächte bewahrt!



Grappa Riserva

Kategorie: Gereifter biologischer Grappa Riserva, destilliert in Italien bei Nannoni Grappe Srl Paganico (GR), Via del Quadrone 135.

Alkoholgehalt: 42% Vol.

Rohstoff: Frischer, noch triefender Weintrester aus sämtlichen Traubensorten des Betriebs.

Destillation: Die Grappa-Destillation erfolgt handwerklich, mit Dampf-Kupferkesseln und diskontinuierlichem, tiefgradigem Brennkolben; das Trennen/Beseitigen der unangenehmen und unerwünschten Substanzen erfolgt bei jedem Brennvorgang manuell durch den Destilliermeister.

Lagerung/Reifung: 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche, die nur einmal für die Lagerung von Wein verwendet wurden. Die Reifung findet in dem von der Zoll- und Monopolbehörde versiegelten Lagerhaus statt, was deren Dauer und die Modalitäten garantiert und bescheinigt.

Optische Analyse: Schöne lebendig-goldene Farbe.

Geruchsprüfung: Das fruchtige Aroma von frischem Traubentrester, das unmittelbar an die Ernte-Düfte der Maremma erinnert, vereint sich mit den delikaten Aromen der Veredelung im Holz: Vanille, Mandel und Honig.

Geschmacksprüfung: Im Mund ist sie ausgewogen und weich, sie umschmeichelt den Gaumen.

Genusstipps: 18° C im Cognac-Glas.

Passende Begleitung: Ausgezeichnet zum Abrunden einer Mahlzeit. Besonders empfehlenswert zu handwerklich hergestellter Schokolade und trockenem Gebäck.

