



ZWEIFEL

1898

GRAPPA AMARONE STRAVECCHIA, ALTA SELEZIONE

Villa de Varda



In der kleinen Stadt Mezzolombardo, welche im Trentino, am Fusse der Alpen liegt, sind die "Vardas" schon lange wichtige Weinbergbesitzer und Grappaproduzenten. In diesen wunderschönen prestigeträchtigen Weinbergen, von welchen die Weine weltweit bekannt sind, entsteht aus bestem Trester auch edle Grappas aus hoher Qualität. Die Trauben, welche im dort typischen Pergola-System bewirtschaftet werden, wachsen auf fruchtbaren, grosszügigen und immer gut durchlässigen, kalkhaltigen Böden. Zur Erhaltung eines hochwertigen Produktes ist der Brennvorgang von grosser Bedeutung.

Traubensorten

Corvina, Rondinella, Molinara

Vinifikation

Der Grappa Amarone Stravecchia wird aus dem Trester der Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara destilliert. Präsentiert wird er in einer Mahagonie-Holzverpackung und dem typischen von Luigi Dolzan signierten Zertifikat.

Degustationsnotizen

Intensiv bernsteinfarben mit goldgelben Tendenzen. In der Nase Aromen von reifen roten Beeren; Röstnoten von Kakao, Mandel und Pistazie; Kaffee und Vanille. Am Gaumen sehr weich und elegant mit bemerkenswertem Aroma- und

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch