

Grappa di Gewürztraminer distilleria Marolo Santa Teresa 42% vol. 0.70 l

» » Marolo



Grappa
MAROLO

Kód produktu

GR000166

EAN

8019005100815

Elegantní, svěží a aromatická — taková je tato grappa z odrůdy Gewürztraminer. Vzniká v palírně Marolo z čerstvých slupek hroznů a zaujme tóny růže, liči, hrušky a bílých květů. Jemný destilát s charakterem a čistotou, kterou ocení každý milovník aromatických odrůd.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa di Gewürztraminer distilleria Marolo Santa Teresa 42% vol. 0.70 l

» » Marolo

Popis

"Marolo Grappa di Gewürztraminer představuje esenci aromatických vín, přetavenou do jemného destilátu. Palírna Marolo z Piemontu se pyšní řemeslnou výrobou – po tradiční dvojité destilaci z čerstvých slupek Gewürztraminer (především z Jižního Tyrolska) je destilát ponechán několik měsíců k odpočinku v nerezových tancích, aby získal čistotu a strukturu. Na vůni kombinuje grappa svěží tóny růží, hrušek, rybízu a květů z černého bezu, doplněné o jemné kořenité nuance a náznak celeru či pepře. V chuti je komplexní, potěší plností, měkčostí i lehkou suchostí: rozvoj ovocných a květinových tónů se mísí se závěrem připomínajícím sušené ovoce a jemné koření. Grappa je ideálním digestivem, doporučuje se podávat pokojově či mírně vlažnou (17–20°C), ale lze ji použít i do rafinovaných koktejlů, kde se hodí její ovocno-květinový charakter na autentický terroirový podpis. Marolovy první grappy se zrodily v roce 1977 z ohy přetvořit tradiční, tento rustikální produkt a vynikající ukázkou lihovarnického umění. Nebo to praktikoval Paolo Marolo's při výrobě vína a destilaci, což je pro každého velmi důležité. Paleta není automatizovaná, takže můžete dosáhnout procesu destilace. Pečlivá řemeslná práce se vědomě přizpůsobuje různým vlastnostem použitých matolin a za kvalitu pálenek si Paolo Marolo zasloužil dívku "Mestro Grappaiole". Palírna Marolo Santa Teresa úzce spolupracuje s vinařstvími v různých regionech, ale zajišťuje použití pouze těch nejčerstvějších výlisků. Používají se dva male destilační kotle "bain marie", every per výlisky z bílého vína a druhý per výlisky z červeného vína. Tento způsob výroby znamená, že Santa Teresa nemůže destilovat velké množství lihovin, ale umožňuje optimálně zachytit rozmanité a dobře definované vlastnosti vynikajících surovin, které používá. Dlouhým a pečlivým zráním v akátových a dubových sudech získává grappa Marolo Barolo elegance ve vůni a jantarové barvě, která z ní představuje vzácný klenot produkce palírny. Palírna Santa Teresa je svědectvím schopnosti Paola Marola vytvářet a vyrábět špičkový a charakterní grappy té nejvyšší úrovně."

Hlavní parametry

Značka	Marolo
Původ	Piemont
Objem	700 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.