

Grappa di Barolo 12 anni

Elegant mit intensiver Aromatik, Vanille, geröstete Mandeln, Süßwurzeln, Kakao

Marolo, Piemont
Aus 100% Nebbiolo-Trester,
50% Vol.

Trinktemperatur: 18 - 20 C
Einfach so zum Genießen

0.70 l
Bestellnummer 83214



Distilleria Santa Teresa dei F.lli MAROLO - Mussotto d'Alba (Piemont)

Paolo Marolos Destillerie Santa Teresa wurde erst 1977 gegründet und zählt heute zur absoluten Elite. Hier werden die Grappe noch Rebsorte für Rebsorte, Partie für Partie im diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Grundlage sind sehr frische Trester, die in den Monaten September bis November aus den Kellereien einer ganzen Reihe Piemonteser Spitzenwinzer angeliefert werden. Zu jeder Tages- und Nachtstunde kommen die Traktoren in die Destillerie, wo der Trester innerhalb weniger Stunden verarbeitet wird. Paolo Marolo, ehemaliger Dozent an der Weinbauschule in Alba, steuert jeden Brennvorgang selbst. In seiner erfahrenen Hand liegt der Umlegehebel für den Vor- und Nachlauf, mit dem er die Reinheit und Aromatik seiner Grappe steuert. Ein weiteres "Instrument" für den Ausbau seiner Grappe sind die Fässer aus Akazien- und Eichenholz, in die er einen Teil seiner Destillate legt und die ihnen ihren besonderen Duft und die Bernsteinfarbe verleihen. Alle Etiketten von Marolo sind von Gianni Gallo, dem großen Künstler aus Dogliani, gezeichnet worden.