

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE BONOLLO

Grappa Of Amarone Barrique ist das Ergebnis der Tresterdestillation aus der Kelterung rosiniertes Trauben für den äußerst geschätzten Wein "Amarone della Valpolicella". Durch das Können der Brennmeister im Hause Bonollo ist es möglich, das besondere organoleptische Profil dieses Grappas herauszuarbeiten. Er zeichnet sich insbesondere durch seinen außergewöhnlichen Reichtum und seine aromatische Lebendigkeit sowie durch seine Weichheit und Ausgewogenheit aus. Dadurch überrascht er auch die anspruchsvollsten Kenner und macht sie zu leidenschaftlichen Anhängern. Seine vollkommene Reife erhält der Grappa durch eine achtsame Reifung in kleinen Barriques aus französischer Eiche. Sie ermöglichen die langsame Entwicklung harmonischer und erlesener Gewürznoten.

ROHSTOFF

Trester nach der Vinifizierung der Trauben Corvina, Molinara und Rondinella, aus dem der berühmte und namhafte Wein Amarone della Valpolicella Classico DOCG gewonnen wird.



TECNOLOGIE

Von Hand geerntete und Selektionierung der Weintrauben Ende September. Natürliche Verwelkung (Rosinierung) in gut durchlüfteten Räumen für ca. 100 Tage. Die Weintrauben verlieren dadurch 35/40% ihres Gewichtes. Dem Trocknungsvorgang wird grosse Beachtung geschenkt, damit die Trauben gesund und keine Fäulnis aufweisen. Dabei nimmt der Zuckergehalt wesentlich zu. Auch der Glyzeringehalt des Weines nimmt zu, während die Säure konstant bleibt. Mitten im Winter werden die rosinierten Trauben sanft eingemaischt. Die Maische gärt wegen der hohen Konzentration nur sehr langsam – es kann bis zu zwei, manchmal sogar drei Monate dauern ehe der Amarone vergoren ist. Der Kontakt mit dem Holz und die Sauerstoffzufuhr verändert die Struktur des Weins und somit auch seine Aroma- und Geschmackstoffe. Dem Holz wird Tannin entzogen.

DESTILLIERKOLBEN UND CHARAKTERISTIK

Im Laufe eines Jahrhunderts mit strenger Arbeit und großer Leidenschaft wurde das Destillierungsverfahren ein Jahr nach dem anderen ständig verbessert, um einen Grappa herzustellen, der nicht nur fehlerfrei ist (was beim Destillieren der Trester nicht so leicht passiert), sondern der auch durch eine klare Geschmacksempfindung von Reinheit charakterisiert ist. Deshalb wird die Maische des Amarone frisch destilliert nach den strengen Richtlinien der zweifachen Destillation und im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben. Der Grappa Amarone wird durch eine breite Vielfalt an Aromen charakterisiert aber die auch durch Reinheit und Leichtigkeit gekennzeichnet, so dass sie den Anforderungen der modernen Konsumenten entsprechen kann.

AUSBAU UND ALTERUNG

Der Grappa wird mehrere Jahre in kleinen Eichenfässern (Barrique) gelagert.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN / ANALYSE

Optische: Der Farbton ist das Anzeichen vom speziellen Ausbau im Eichenfass
Geruch: Der einzigartige Reichtum und Feinheit an Aromen erinnert an Lakritze bis hin zu Dörrfrüchte.
Geschmack: Am Gaumen verspricht dieser Grappa seinen eigenen und wahren ausgeglichenen Charakter mit einem öligen Empfindung, der Beweis für das aussergewöhnliche Geschick der Destillation.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Effektiver Alkoholgehalt, % vol. 42

HANDELS-EIGENSCHAFTEN

0,70L

SERVIERTEMPERATUR

18-20° C

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel g809