

GRAPPA OF AMARONE BARRIQUE BONOLLO: Orientierungskarte, um Reichtum an Aroma und Empfindungen zu begeistern.

Angesichts der Tatsache, dass jeder Verkoster eine Karte in seinem Kopf bildet, was er wahrnimmt, hat das „Centro Studi Assaggiatori“ eine innovative Methodik der sensorischen Analyse entwickelt, nach einer Zusammenfassung der sensorischen Analysen von Verkoster-Experten, um einen wertvollen Leitfaden zu vereinen, der gegliederte Merkmale des Grappa Of Amarone Barrique schematisiert und entdeckt.

Wie in der Grafik dargestellt ist das optische Erscheinungsbild anziehend, glänzend mit bernsteinfarbigen Schattierungen. Der wahrgenommene Duft vor dem Genuss ist mitreissend, intensiv und nuancenreich: fruchtige Noten von Trockenobst, Dörrobst bis zu Früchtekompott dehnen sich aus. Die würzigen Noten entstehen durch die Reifung in Barrique, welche Vanille-, Zimt- und leichte Röst-Aromen entwickeln und der Duft von Holz. Im Gaumen verspürt man eine mitreissende Wärme des Alkohols, die das Gefühl von Süsse vermittelt, das sofort Platz lässt um die überraschende gesamte Weichheit zu spüren.

Das „Centro Studi Assaggiatori“ unterstreicht zudem, dass das Gefühl des Of Amarone Barrique insbesondere am Reichtum an aromatischen Noten geweckt wird durch schlürfen: die zuvor wahrgenommene Frucht wendet sich zu Noten von Konfitüre ab, die Bandbreite an Gewürze bereichern besondere Nuancen, die auf Nelken, Muskatnuss und Kakao zurückzuführen sind, während die pflanzlichen Noten anfänglich den Farbton übernehmen und die Erinnerung verspüren an Teeblatt und grüne Nussschale. Der ideale Zeitpunkt des Genießens des Grappa Of Amarone Barrique ist nach dem Essen. Es ist eine Freude, den Genuss zu teilen in Begleitung oder in Gesellschaft oder vielleicht in Kombination mit schwarzer Schokolade.



Optik	Farbton warm und intensiv	
	bernsteinfarbe	
	glänzend	
	anziehend	
Geruch	mitreissend	Aprikose
	intensiv	Sultanine
	Dörfrüchte	Feigen
		Datteln
		Orangenschale
	Trockenobst	Amaretto
	Früchtekompott	Zwetschge
		Kirsche
	Gewürze	Vanille
	geröstet	Zimt
pflanzlich	neues Holz	
Geschmack	warm	
	süß	
	tiefgründig	Vanille
	weich	Nelke
		Muskatnuss
		Kakao
Aroma	würzig	
	blumig	Honig
	Konfitüre	Lindenblüte
	Karamell	Dörrzitrone
	pflanzlich	
	lang anhaltend	Zwetschge
		Teeblatt
		grüne Nussschale

