



Grappa ein edles Getränk



Die meisten bringen Italien auf Anhieb mit Wein in Verbindung.

Das ist auch richtig so - und führt zu einer weiteren Assoziation, die mit dem Weinbau untrennbar verbunden ist. Grappa aus Italien ist nämlich ebenfalls ein bekanntes Kulturgut und Erzeugnis, das die ganze Welt für sich erobert hat.

Grappas hängen mit Weinen zusammen, denn es wird für die Destillation der Rückstand aus der Traubenpressung für die Weinherstellung verwendet.

Aus diesem Grund lässt sich die Frage "Was ist Grappa?" mit dem Begriff Tresterbrand beantworten. Schon vor vielen Jahrhunderten kamen die Italiener auf die Idee, aus dem Trester einen Schnaps zu brennen, doch lange war er eher etwas für die Unterschicht.

Das hat sich geändert, denn inzwischen gelten Grappa als edles Getränk, das nicht nur Italien-Fans und Feinschmecker von sich überzeugt.

Luce della Vite Barrique - Jacopo Poli

4 cl

9,90 €



Luce della Vite ist ein Gemeinschaftsprojekt, welches die Familien Mondavi und Frescobaldi in den 90er Jahren in Montalcino begannen. 1998 startete dann die Kooperation mit Jacopo Poli, der seitdem aus dem Trester der hochwertigen Luce Weine zu hochwertigem Grappa destilliert.

Charakteristik: Grappa aus den Rebsorten Sangiovese und Merlot. In der Farbe klar, im Geschmack besonders intensiv, weich, ausgewogen und harmonisch.

Über drei Jahr wird der Grappa nach dem Destillieren in Barrique Fässern veredelt, bevor er auf die Flasche gefüllt wird.

Nonnino Grappa Riserva 8 Jahre Barrique

4 cl

12,90 €



Der Grappa ist eine Mischung aus verschiedenen Tresterdestillaten von verschiedenen Rebsorten. Die eingesetzten Trester stammen dabei von den Traubensorten Schioppettino, Chardonnay und Merlot aus dem Friaul.

Der in Barriques und ehemaligen Sherry Fässern 8 Jahre gereifte Grappa besticht durch seine vollmundigen und fruchtigen Aromen von Aprikosen, Pflaumen, Kirschen, Rosinen und kandierten Früchten, die von Noten von Schokolade, Gewürzen, Marzipan und Gebäck begleitet werden.



Grappa ein edles Getränk



Grappa dell'Ornellaia Riserva

4 cl

12,90 €



Nach schonender Destillation in kleinen Kupferkesseln reift der Grappa (Traubenschalen der Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot) mindestens drei Jahre in gebrauchten Ornellaia Fässern (doppelt so lange wie vorgeschrieben), bevor er mit Grappas aus älteren Beständen verschnitten wird, damit er ein zusätzliches Maß an Tiefe und Charakter gewinnt.

Mit seinen weichen Aromen, seiner seidigen Textur und schönen goldenen Farbe ist Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva von edlem Stil und einzigartiger Herkunft.

Umhüllendes, warme Bouquet nach reifen Trauben und geröstetem Eichenholz. Sehr angenehm und voll am Gaumen mit langem, harmonischen Nachgeschmack.

Sibona Grappa di Barolo invecchiata

4 cl

8,90 €



Für diesen exklusiven italienischen Jahrgangsgrippa aus der Edelbrennerei Sibona werden nur die allerbesten Partien ausgewählter Jahre für die Reifung in Eichenholzfässern abgefüllt.

Der Grappa di Barolo reift erst ein Jahr in mittelgroßen sowie ein weiteres Jahr in kleinen Eichenholzfässern.

Dieser besondere Jahrgangsgrippa besticht durch seine klare Bernsteinfarbe und seinen eleganten Duft nach ausgeprägten Holznoten.

Grappa Amarone - Bonollo

4 cl

8,90 €



Der Bonollo Umberto Grappa Amarone ist ein sehr intensiver Tropfen, der im Aroma und im Geschmack stark von Frucht geprägt ist.

Da er viele Jahre in kleinen Barriques zubringt, lassen sich auch die holzigen Nuancen kaum verbergen.

Für die Herstellung vom Grappa verwendet die Brennerei den erstklassigen Amarone.

Diese Kreation besteht aus mehreren exklusiven Rebsorten, wozu die Corvina, die Molinara und die Rondinella gehören.



Grappa ein edles Getränk



Grappa di Sassicaia - Jacopo Poli

4 cl

12,90 €



Farbe: warm glänzendes Gold bis Bernstein.

Duft: feinwürzig nach Zedernholz, Vanille, Zimt, Kakao und Kaffee, daneben zarte Noten von kandierten Früchten, etwas Honig und duftig-süßem Jasmin.

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, strukturiert mit weicher Fülle, feine Rebsorten typische Frucht- und Kräuteraromen verschmelzen sehr elegant mit warmwürzigen Barrigue Noten (Toast, Vanille, Eichenholz), im Finale lang mit einem Hauch von Anis und Lakritz - ein wahrhaft majestätischer Grappa!

Arcano Decanter - Bepi Tosolini

4 cl

8,90 €



Dieser intensiv gelbe Grappa, aus dem Friaul, von Bepi Tosolini, riecht wohltuend nach Vanille und süßen Kräutern, wobei die Gerbsäure klar zu vernehmen ist.

Am Gaumen dominiert die typische Holz Note, die durch den Barrigue Ausbau in Kastanienfässern entsteht.

Grappa di Barbera Riserva

4 cl

8,90 €



Geschmeidig und sehr ausgereift gibt sich der Grappa di Barbera Riserva Millesimata 2009 aus dem Piemont-Hause Sibona.

Das sortenreine Destillat aus der saftig-fruchtigen Barbera-Traube ruhte seit dem Jahre 2009 in kleinen Eichenfässern und bildete dort weiche und süffige Noten von Traube, Holz, etwas Vanille sowie eine cremige Würze aus.

Grappa di Prosecco di Cartizze

4 cl

8,90 €



Der Grappa "Invecchiata Maestri" präsentiert sich im Glas in einer Edle Bernsteinfarbe mit goldgelben Reflexen adeln diesen feinen Tresterbrand.

Im Geruch feine Duftnoten nach Vanille, Dörrobst und Tabak.

Der Geschmack ist Warm und mitreißend am Gaumen mit langem Nachhall von Gewürzen und Edelholztönen Tabak, Vanille und Nüsse.

Zwölf Monate in Barrigue gelagert.



Cognac eine grandiose Assemblage



Der für die Herstellung von Cognac verwendete Wein ist ein Weißwein, der sich durch einen niedrigen Alkoholgehalt und einen hohen Säuregehalt auszeichnet. Die Destillation ist diskontinuierlich, mit Brennblasen namens Charentais, die ihren Namen genau von der Charente-Region haben.

Das Hauptmerkmal dieser Instrumente ist ihre geringe Größe von maximal 30 Hektoliter und das direkte Feuerheizsystem. Die maximale Belastung muss ungefähr 25 mit kleinen Toleranzen betragen.

Die Destillation erfolgt in zwei ziemlich langen Schritten, die zwei unterschiedliche Produkte hervorbringen: den Premiere Chauffe mit 25/30 Grad Alkohol und den Bonne Chauffe oder Repasse. Das Herzstück des Destillats darf einen maximalen Gehalt von 72,4 Vol.-% haben, es heißt Eux-de-vie und nicht Cognac, da dies nur bei der Reifung geschieht.

Cognac reift mindestens 2 Jahre in Holz, bevor er auf den Markt kommt. Das Destillat wird von den meisten Herstellern mit einem Alkoholgehalt von fast 60 Grad in Fässer gefüllt, hauptsächlich aus Tronçais- und Limousin-Eiche.

Nach einer gewissen Zeit, die dem Industriegeheimnis unterliegt, wird der Großteil des Brandys für die lange Reifung in Fässer der zweiten oder dritten Passage überführt. Durch die Reifung erhält das Destillat typische Holzröstnoten wie Vanille, Kokosnuss, Dörrobst, bis hin zu extremeren Düften wie Leder und Tabak.

Landy Cognac XO No.1

4 cl

8,90 €



Landy Cognac XO No.1 ist ein Produkt einer Assemblage von Weinen aus der Grande Champagne, der Petite Champagne und der Fine Bois.

In der Nase mit dem feinwürzigen Duft nach eleganten Noten von Honig und Trockenfrüchten.

Im Geschmack ist Äußerst komplex und mächtig mit vielschichtigen Aromen von Dörrobst, kandierten Früchten und feinen Gewürzen.

Im Abgang ist Beeindruckend tief und vielseitig, sanft und lang.

Courvoisier Cognac XO

4 cl

11,90 €



Berühmt als einer der besten Cognacs der Welt ist dieser Courvoisier XO. Courvoisier ist eines der berühmtesten Häuser, in denen der edle Weinbrand hergestellt wird.

Die Auszeichnung „Prestige de la France“ erhalten nur ganz wenige, die einmalige Qualität in Frankreich produzieren - so auch das Haus Courvoisier.

Für den Courvoisier XO kommen ausschließlich Ugni Blanc Trauben zum Einsatz. Sie stammen aus vier Teilen der Cognac-Region: Boderies, Fins Bois und Petite Champagne sowie Grande Champagne.

Der Courvoisier XO ist ein Blend dessen Zutaten sehr alter Herkunft sind. Kenner beschreiben ihn als samtweich und aromatisch, was auch an den fruchtigen Anklängen von Birne, Aprikose und Orange liegen dürfte.

Auch exotische Gewürze sind beinhaltet, die durch die lange Lagerung der Ausgangs-Cognacs von mindestens 6 Jahren besonders gereift schmecken.