Amandola Moscato d'Asti Grappa invecchiata

Rossi d'Angera | Lombardei

Seit 1847 produziert die Famillie Rossi ausgezeichnete Grappe und andere Spirituosen am unteren Laggo Maggiore. Der Amandola Moscato d'Asti gehört zur Linie Amandola von Rossi d'Angera. Er ist ein reinsortiger Tresterbränden aus Moscato-Trauben. Die Trauben stammen allerdings nicht aus der Lombardei, sondern reifen auf den Hügeln um Asti, im Piemont. Traditionell wird aus den Trauben ein leichter, aromatischer Perlwein hergestellt. Aber auch ein duftender Trestern entsteht, welcher einen aromatisch warmen Grappa ergibt. Dafür wird der Trester schonend in Kupferblasen diskontinuierlich destilliert und bei -15°C Kaltfiltriert. So das möglichst viel von der Aromatik der Trauben erhalten bleibt und nachher im Grappa zu schmecken ist. Danach reift der Amandola Moscato d'Asti für 18 Monate in Barriques aus Allier- und Limousineiche mittlerer Toastung und verbindet so florale Aromatik mit Weichheit und einer einprägsamen Nuss Aromatik.



Im Glas hat der Grappa eine hell gelbe Farbe und riecht nach frischen Trauben, reifer Birne, Akazienblüten und leicht gerösteter Mandel. Im Mund ist er elegant und weich. Er hat eine feine Würze, und kombiniert Aromen von reifem Kernobst, Piemonteser Haselnuss und weißen Blüten.

Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Rosenblüten, leichte Gewürze
Geschmack	anhaltend, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Holzfass
Trinktemperatur	Zimmertemperatur°C

Produzent

Bernardo Rossi gründete vor 160 Jahren im norditalienischen Angera sein Unternehmen. Grappa war damals nicht was er heute ist. Der Tresterbrand war ein kräftiger, meist scharfer Brand. Bernardo erkannte früh, dass der Einfluss von Holzfässern die Weichheit der Grappe beeinflusst. Dies führte zu einem schnellen Erfolg, 1931 erhält die Brennerei das königliche Wappen und die königliche Ernennungsurkunde, vom italienischen König Viktor Emanuel III. verliehen. Die Folgegenerationen führten diese Philosophie weiter und entwickelten immer mehr Produkte, die das Sortiment erweiterten. Heute wird das Familienunternehmen von der 5. und 6. Generation geführt und gehört zu den renommiertesten Destillerien Italiens. Jährlich werden über 150.000 Flaschen hochwertige Spirituosen am Laggo Maggiore produziert.

Rossi d´Angera | Via puccini 20 | 21021 Angera | Italien

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN