



MARZADRO

Distillatori per passione dal 1949

Le Diciotto Lune

41% Vol.

Ein uralter Grappa von hoher Qualität als Sinnbild für die Kultur, Sorgfalt und Kunst des Destillierens. Dieser Grappa stammt aus der Auswahl der besten Trentiner Trester, die von Trauben ausgewählter Reben stammen und im typischen Destillierkolben werden. Der Grappa wird über mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus diversen Edelhölzern ausgebaut, die in der Stille dunkler, gedämpfter Räume lagern. Im Laufe der Zeit entwickelt sich der Zweiklang aus Holz und Grappa zu voller Harmonie und verschmilzt am Ende zu einem ätherischen Duft und runden Geschmack mit Vanillenoten.



Marzadro 43°

43 % Vol.

Der Ruf nach Vollkommenheit. Dieser Grappa zeigt mehr als alle anderen die tiefe Verbindung des Unternehmens Marzadro mit der Region Trentino: Marzadro 43 wird aus einem Trester-„Cuvée“ gebrannt, der aus autochtonen Rebsorten besteht. Davon 80 % der Sorten Teroldego, Marzemino und Merlot und 20 % Chardonnay, Müller Thurgau und Muskat-Reben. Diese Mischung verleiht dem Grappa 43 sein typisches, unverwechselbares Aromenspiel.

Um das Herzstück dieser wertvollen Rebmischung zu erhalten, wird nach traditioneller Methode destilliert: in einer Brennblase aus Kupfer wird der Trester im diskontinuierlichen Wasserbad erhitzt. Anschließend ruht der Grappa für zwölf Monate.



**Bestellungen unter
+43 / 5673 / 2244-0**

Getränke
FACHHÄNDLER & ERZEUGER
A. Linzgrieseder