ENOGLAMGRAPPA RISERVA EVO 100CL.



Grappa (Cab. Sauvignon, Glera, Manzoni), Enoglam, Lombardei, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	An der Nase Noten von Rosinen verbunden mit Lakritze, Walnuss, Zimt und Vanille. Ein süssliches Aroma aus reifen Datteln, Karamell, und Honignougat verstärkt das elegante Bukett. Am Gaumen fein und intensiv; mit Anklängen an Zuckerwatte, Vanille und einem Hauch von reifer Pflaume. Unglaublich langer, komplexer, Abgang.
Vinifikation	Diskontinuerlich, im Wasserbad und Wasserdampfdestillation. Der Ausbau erfolgte ca. 4 Jahre in einheimischem Buchen, Kirsch, und Kastanien Barriques
Traubensorten	Manzoni bianco, Glera (Prosecco), Cabernet Sauvignon
Alkohol	42 %
Format	100 cl
Auszeichnungen / Bewertungen	ISW Meiningers Int. Spirits Award 97/100 Punkte

ENOGLAM
Mit der Unterstützung von Luciano Brotto startete Marcello Bruschetti das ehrgeizige Projekt, in der italienischen Tradition neue, einzigartige Produkte mit starker Persönlichkeit zu kreieren. Die Destillate sollen sich durch grosse Eleganz und Anmut von den auf dem Markt erhältlichen Produkten unterscheiden. Das Experimentieren mit den bei der Veredelung verwendeten einheimischen Holzsorten, das raffinierte Räuchern von Trester und das Spiel mit den Hölzern, die bereits bei der Produktion anderer Produkte verwendet wurden, stellt dabei die Grundbasis der Destillate.

http://www.enoglam.com