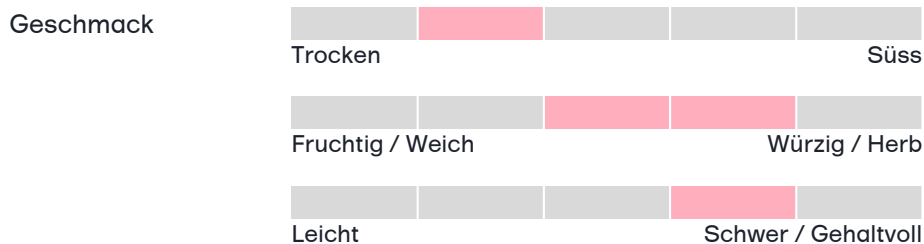




Vergani

ENOGLAM GRAPPA RISERVA EVO 5CL

Grappa invecchiata, Enoglam, Lombardia, Italien



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	Diskontinuierlich, im Wasserbad und Wasserdampfdestillation. Der Ausbau erfolgte ca. 4 Jahre in einheimischem Buchen, Kirsch, und Kastanien Barriques	
Traubensorten	Manzoni bianco, Glera, Cabernet Sauvignon	
Alkohol	42 %	
Format	5 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>