Grappa di Barolo

4 Jahre im Barrique gelagert, bernsteinfarben, weich, warm, viel Körper

Erzeuger: Marolo
Region: Piemont
Grundstoff(e): Aus 100% Nebbiolo-Trester
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 50.0 % vol

Wann, wie wo: Für die kalten Winterabende - für alle, die keinen Kamin haben

0.70 l – Bestellnummer 83211

Marolo
Piemont

Paolo Marolos Destillerie Santa Teresa wurde erst 1977 gegründet und zählt heute zur absoluten Elite. Hier werden die Grappe noch Rebsorte für Rebsorte, Partie für Partie im diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Grundlage sind sehr frische Trester, die in den Monaten September bis November aus den Kellereien einer ganzen Reihe Piemonteser Spitzenwinzer angeliefert werden. Zu jeder Tages- und Nachtstunde kommen die Traktoren in die Destillerie, wo der Trester innerhalb weniger Stunden verarbeitet wird. Paolo Marolo, ehemaliger Dozent an der Weinbauschule in Alba, steuert jeden Brennvorgang selbst. In seiner erfahrenen Hand liegt der Umlegehebel für den Vor- und Nachlauf, mit dem er die Reinheit und Aromatik seiner Grappe steuert. Ein weiteres "Instrument" sind die Fässer aus Akazien- und Eichenholz, in die er einen Teil seiner Grappe legt. Sie verleihen den Destillaten ihren besonderen Duft und die Bernsteinfarbe. Alle Etiketten sind von Gianni Gallo, dem großen Künstler aus Dogliani, gezeichnet worden. Im Jahr 2016 übernahm Marolo den im Jahr 1854 von einem Botaniker gegründeten Vermouth-Produzenten Domenico Ulrich. Dieser legte bereits damals Wert auf Rohstoffe rein italienischen, vorzugsweise piemontesischen Ursprungs. Marolo studierte die alten Rezepte und lässt nun unter seiner Leitung diese traditionsreichen, qualitativ hochwertigen Produkte wieder aufleben.

Abbildung unverbindlich