



Weingut

Grappa ist nicht gleich Grappa – eine Erfahrung, die jeder bestätigen kann, der schon einmal eine erstklassige, saubere, fein strukturierte Grappa gegen ein stechendes, dumpf riechendes Tresterdestillat verkostet hat. Aus Trestern wird nur dann ein exzellentes Produkt, wenn die Gärung zügig verlaufen ist, die Trester frisch verarbeitet werden, der Auspressungsgrad nicht zu hoch ist, die Destillation langsam und schonend durchgeführt wird und der Brennmeister beim Abtrennen von Vor- und Nachlauf mit größter Sorgfalt vorgeht. Die besten Grappa-Spezialisten haben ihren Sitz im Trentino. Das rauhe Klima am Fuße der Brenta-Dolomiten intensiviert die Ausprägung der Fruchtaromen in den Trauben, aber auch in den Beeren und Kräutern, die dort wild wachsen. Diese intensiven Aromen finden sich im fertigen Destillat wieder, gleich ob Grappa oder Likör. Eine weitere Besonderheit der Destillate aus dem Trentino ist die Verwendung von warmwasserbeheizten Brennkesseln aus Kupfer, was eine außerordentlich langsame, auf beste Qualität angelegte Destillation ermöglicht.

Einer der renommiertesten Grappa-Produzenten ganz Italiens ist die schicke Destillerie von Elio Pisoni. Senior Arrigo Pisoni ist langjähriger Präsident des Schutzkonsortiums für Grappa und eine Autorität auf diesem Gebiet. Die gesamte Herstellungsweise ist handwerklich und leidenschaftlich - die komplette Familie lebt mit und vom Grappa, der hier ein unverfälschtes Naturprodukt ist.

LIMONCELLO (Grappa mit Zitrone)

Expertise

Alkoholgehalt: 30.00 % Vol.

Anbaugbiet: Trentin

Rebsorten:

Vinifizierung

Das Lesegut wird sanft und schonend ausgepreßt, der ablaufende Most vergärt zu einem vorzüglichen Wein. Die übriggebliebenen, noch feuchten Trester werden durch zugesetzte Hefe rasch vergoren. 1. Destillation: erfolgt kontinuierlich durch direkte Dampfeinleitung in eine Destillierkolonne. Man erhält die sogenannte "Flemma" mit ca. 20 % vol Alkohol. 2. Destillation: Diese "Flemma" wird diskontinuierlich in einer kleinen, im Heißwasserbad erwärmten Kupferbrennblase sehr langsam bei reduzierten Temperaturen destilliert. Durch ständiges Abschmecken und Riechen findet der Brennmeister exakt den richtigen Zeitpunkt, um Vorlauf und Nachlauf grosszügig abzutrennen. Mit sehr viel Geduld erhält er auf diese Weise die hoch sensiblen und feinen Aromen, welche die fertige Grappa so einzigartig macht. Aus der Grappa wird ein wohlschmeckender Likör, indem man ihr frische Zitronen, Zucker und reines Quellwasser beigibt.

Lagerfähig

Jahre

Tipp

Der edelste Pisoni-Grappa, vereint mit Zitronensaft und -schale, machen diesen Likör zum eleganten Beispiel dafür, wie eine klassische Tradition aus dem Süden auch zu Füßen der Dolomiten neuen Raum, Geschmacksanerkennung und Erfolg erlangt. Hervorragend nach den Mahlzeiten, von intensiv hellgelber Farbe und fruchtigem Bukett, Charakteristik der frischen Frucht.