

MY GRAPPA AFFINATA

SKU: 13122



Titel	My Grappa Affinata in Barrique Selection
Land	Italien
Erzeuger	Inga
Region	PiemontGENOVA
Beschreibung	Glänzender Mahagoniton. Angenehm weich und schmelzig, Frucht verbindet sich mit der Rauchigkeit des Holzes
Gesamtalkohol	43,00 %Vol
Zucker	12,00 g/l
Empfehlung	Digestif



Langtext

Inga ist eine traditionsreiche Brennerei im Piemont. Über Generationen wurde hier Grappa aus den typischen piemonteser Rebsorten hergestellt. Die Brennerei liegt mitten im Anbaugebiet des Weißweines Gavi, nicht weit vom Örtchen Gavi entfernt. Deshalb ist Grappa di Gavi sozusagen die Spezialität des Hauses unter seinen Grappen. Eine weitere Spezialität ist der Antico Amaro di Serravalle. Das Rezept wurde erstmals im 19. Jahrhundert von Giuseppe Inga aufgezeichnet und seither in der Familie bewahrt. Der Antico Amaro di Serravalle ist nicht so süß wie Averna und nicht so hart wie Fernet. Genau die richtige Balance, damit er auf der Zunge als Bitter erkannt wird. Leuchtend gelb zeigt sich der erfrischend zitronige Limoncello aus besten, sonnenverwöhnten Zitronen. Eisgekühlt eine erfrischende Wohltat in den heißen Sommertagen. Ein nicht alltäglicher Aperitif ist der Grappa Affinata. Für diesen wird Trester von kleinen DOC oder DOCG-Weingütern verwendet. Nach der Destillation lagert der Grappa in Barriquefässern. Das gibt ihm, neben den Fruchtnoten, Aromen von Vanille und Gewürzen und eine samtige Textur.