

Grappa d'Oro Riserva

Walcher, Südtirol



Kategorie:	Grappa
Kurzbeschreibung:	harmonisch, frisch, fein
Alkohol:	40% vol
Serviertemperatur:	16° C
Servierempfehlung:	Als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	55 33 37

Charakteristik

Die Grappa d' Oro zeichnet sich durch die perfekte Harmonie edler Holz-Vanillenuancen mit den frischen Fruchtnuancen feiner Grappa aus. Rund und harmonisch mit schönem Nachhall präsentiert sich die Grappa d' Oro am Gaumen.

Klima/Terroir

Die Brennerei Walcher liegt in der Nähe von Bozen, wo ein mildes und mediterranes Klima herrscht. Die Sommer sind sehr heiß und die Winter mild, wodurch die Obstbäume ein optimales Klima vorfinden um aromatische, vollreife Früchte zu produzieren.

Ausbau

Die fachgerechte Destillation in traditionellen Grappabrennblasen ergibt eine milde harmonische Grappa. Anschließend reift er in Barriques.

Die Brennerei

Im Herzen Südtirols, inmitten von Obst und Weingärten liegt der kleine Weiler Turmbach. Herzstück der im 12. Jahrhundert errichteten Häusergruppe ist ein Obst- und Weinhof, der bereits in der neunten Generation von der Familie Walcher aus Eppan bewirtschaftet wird. 1966 gründete Alfons Walcher hier eine Brennerei, deren Name, die Herzen von Obstbrand-Liebhabern höher schlagen lässt: die Edelbrennerei Walcher. Mittlerweile widmen sich die Söhne Matthias und Theodor der Destillation feinsten Grappe und Brände. Verarbeitet werden ausschließlich Früchte aus biologischem oder integriertem Anbau. Das spezielle Mikroklima in den sonnenverwöhnten Hügellagen um Turmbach gibt den Früchten ein unverwechselbar intensives und reines Aroma.

