



*Zum
Mohren
Ristorante Pizzeria*

Grappa

Grappa Barolo Sperss – Gaja, Piemonte

Castello di Barbaresco war früher im Besitz von Bruno Giacosa aus Neive. Heute brennt Gaja alle seine Grappa im Castello. Sperss = Nostalgie ist Angelo Gaja's Barolo Cru Lage. Sperss besteht zu 100 % aus Nebbiolo.

Farbe: hellgold, funkelnd

Duft: intensives Bukett, warm, weitgefächert

Geschmack: voll, körperreich, hochfein, super.



5,50 €

Grappino Barrique – Bertagnolli, Trentino

Distilleria Bertagnolli präsentiert diesen Grappe einer anspruchsvollen Traubenauswahl als Spitzen-Produkt des Hauses, nachdem das Destillat einige Monate in Barriques durchlaufen hat.

Farbe: leuchtendes Bernstein, Reflexe von Brandy

Duft: intensive und körperreiche Bukettentfaltung

Geschmack: fülliger und vollmundiger Körper mit nuancenreichem Abgang.



3,50 €

Grappa di Chardonnay – Venegazzù, Veneto

1919 gründete Guglielmo Negroni in Treviso die gleichnamige Destillerie, die sich bald einen Namen mit ihrem excellenten Grappa aus der Prosecco-Traube verschaffte und zwar weit über die Grenzen des Veneto hinaus. Ende der 90er Jahre wurde das Unternehmen von dem angesehenen Wein- und Sekthersteller Venegazzù di Loredan Gasparini übernommen. Farbe: klar

Duft: feines, duftiges Bouquet

Geschmack: Stoffiger Grappa mit weichem, frischem Geschmack, anhaltender Abgang mit würziger Note.



3,00 €

Grappa Amorosa Vespaiolo – Jacapo Poli, Veneto

Aus Traubengut der hier heimischen Vespaiolo-Rebsorte.

Farbe: silberhelles Weiß

Duft: intensives, säurebetontes Bukett mit raffinierter Blume

Geschmack: Herbfruchtiger Körper, frisches Aroma mit dezenter Note.



5,50 €

Grappa Po di Poli Moscato – Jacapo Poli, Veneto

100 % aus Moscato Trauben.

Po di Poli (ein bisschen Poli),
sehr fruchtig und mild.



4,50 €

Distillato d'Uva Bimba – Berta, Piemont

Rebsorte: Malvasia & Brachetto

Die Destilleria Berta zählt zu den besten Brennereien in Italien. Gar legendär wurden sie mit ihrem Grappe, die sie bis zu 20 Jahren in Barriques ausbauen.

Der Bimba ist ein Trauben-Destillat, das im September, direkt nach der Ernte gebrannt wird. Dieses Destillat reift dann 6 Monate zur Verfeinerung in Edelstahltanks.

Farbe: hell

Duft: sehr fruchtig und intensiv

Geschmack: samtig, hochelegant, feine Würze.



3,50 €

Marzadro – Grappa Le Giare Amarone

Exklusiver Grappa, der 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift ist. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Marzadro widmet „Giare“ dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden.



6,50 €

Grappa Affinata Le Giare Gewürztraminer

Junge und ausgewählte Trester von Gewürztraminer aus Trentino und Südtirol. Erfolgt auf traditionelle Trentiner Weise im Wasserbaddampfverfahren im diskontinuierlichen Brennkolben. Der Grappa ruht für 36 Monate in kleinen Fässern aus Eichenholz.

Buket: Aromatisch mit unverwechselbaren Aromen und einer perfekten Harmonie

Geschmack: Vollmundig, gewürzt, speziell und anhaltend.



6,50 €

