

# DRINKS.

## Marzadro Grappa Le Diciotto Lune Stravecchia 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	100710
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Trentino-Südtirol
Abfüller	Distilleria Marzadro, Via per Brancolino, 10, 38060 Nogaredo Trentino, Italien
Marke	Marzadro
Typ	Grappa
Alter	18 Monate
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	frisch, holzig-würzig und mit cremigen Vanilletönen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	mehrfach prämierte Cuvée aus den Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay; lagerte in Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie
Ehrungen	International Wine & Spirits Competition 2017: SilberConcours Mondial de Bruxelles 2017: GoldConcours Mondial de Bruxelles 2016: SilberInternational Wine & Spirits Competition 2015: SilberInternationaler



Spirituosen Wettbewerb 2015:  
GoldInternational Wine & Spirit  
Competition 2014:  
SilberConcours Mondial de  
Bruxelles 2014:  
SilberInternational Wine &  
Spirit Competition 2013: Gold -  
Herausragend

---

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

## **Beschreibung**

Der Ursprung der Marke Marzadro liest sich wie ein guter Schwarzweiss-Film aus der Nachkriegszeit. Sabina Marzadro, die 12 Jahre lang für einen römischen Wohlhabenden gedient hatte, hegte nach ihrer Rückkehr den Traum, der Armut zu entfliehen und ihren eigenen Grappa herzustellen. Nachdem sie mit der Hilfe eines Freundes den allerersten Destillierkolben gebaut hatte, fuhren 1949 die ersten Lastwagen mit Trester vor. Schnell war der Grappa in aller Munde.

Die Sorte Le Diciotto Lune ("der 18. Mond") besteht aus den Trestern der fünf Trentiner Rebsorten Marzemino, Teroldego, Merlot, Muskat und Chardonnay, die im Wasserbad erhitzt werden und dann die Destillierkolben passieren. Der Grappa reift anschliessend 18 Monate lang in kleinen Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie, wodurch die Flüssigkeit einen warmen Bersteinton und den charakteristischen Geschmack mit frischen, würzigen und cremigen Noten annimmt.