

DRINKS.

Vecchia Romagna Etichetta Nera Brandy 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	705006
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Emilia-Romagna
Abfüller	Gruppo Montenegro, Via E. Fermi 4, 40069 Zola Pedosa, BO Italia
Marke	Vecchia Romagna
Typ	Brandy
Alter	>3 Jahre
Anwendung	pur bei Zimmertemperatur, als Digestif, zu Kaffeespezialitäten oder in Cocktails (z.B. Brandy Collins)
Degustationsnotiz	mit tropischen Früchten, Zimt, Vanille, Gewürznelken, Krokant und karamellisierten Birnen.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	aus Trebbiano-Trauben zweifach destilliert, in Barriques aus französischer Eiche sowie in grossen Fässern aus slawonischer Eiche gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Lage der Region Emilia-Romagna liest sich wie eine Werbung für Italien-Reisen: Im Norden grenzt sie an den Fluss Po und an die Lombardei, im Osten nimmt sie einen Teil der Adriaküste ein, im Süden geht sie in die Toskana über und im Westen stösst sie an das mediterrane Ligurien. Von hier stammen der weltberühmte Parmaschinken, der originale Aceto balsamico di Modena und der Parmesan. Aber auch Wein wird in der wohlhabenden Region angebaut, sodass der Vecchia Romagna aus Trebbiano-Trauben ein rundum lokales Produkt ist. Der Brandy in der Qualitätsstufe «Etichetta Nera» zeichnet sich durch eine zweifache Destillation (sowohl in der Column Still als auch in der Pot Still) und eine mindestens dreijährige Lagerung in zwei verschiedenen Fassarten aus. Zunächst reift der Brandy in 400 Liter fassenden Barriques aus französischer Eiche, anschliessend in grossen Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Füllvolumen von 4000 bis 5000 Litern. Bevor der Weinbrand in der eigenartig geformten Flasche auf den Markt kommt, steht noch der Blending-Prozess bevor: Hierbei werden die Destillate aus mehreren Fässern miteinander kombiniert, um ein rundum harmonisches Produkt zu erhalten und die geschmackliche Kontinuität zu bewahren. Im Idealfall wird der Vecchia Romagna Etichetta Nera in einem breiten Schwenkglas bei Zimmertemperatur verkostet. Zudem eignet er sich als Ergänzung zu Kaffee-Heissgetränken und Kakao. Letztlich kann der Brandy als Digestif oder als Cocktailzutat dienen.