



MARZADRO

Distillatori per passione dal 1949

La Trentina Morbida Barrique Grappa

Grappa mit maximalem Grad an Weichheit, der durch die sorgfältige Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Brennkolben aus einzelnen Rebsorten Chardonnay und Gewürztraminer gewonnen wird. Die typischen Rebsorten der Region, der Temperaturbereich und die daraus entstehenden Düfte sorgen für einzigartige Eigenschaften. Der Trentina Morbida Barrique reift dann

einige Monate in Fässern, in denen zuvor der Grappa Stravecchia Diciotto Lune ausgebaut wurde, was ihn noch weicher und samtiger macht. Er ist eine Hommage der Familie Marzadro an die Region, in der sie lebt.



Tasting Notes

Aroma: Mild, fein, sauber

Geschmack: intensiv, mit erfreulichem beständigem aromatischem Geruch

Distilleria Marzadro

Alles begann mit Sabina Marzadro, die im Jahr 1949 die Distilleria Marzadro gründete. Sabina hatte zuvor für 12 Jahre in Rom gearbeitet und kehrte in ihre Heimat zurück fest entschlossen die Destillierkunst zu erlernen und Grappa herzustellen. Sie ließ sich einen Destillierkolben fertigen und bekam im Jahr 1949 die ersten Trester zur Grappa Herstellung. Sabinas Bruder Atillio Marzadro unterstützte sie und fuhr den Grappa Marzadro in den umliegenden Dörfern aus und verkaufte ihn. Wenn Sabina sich nicht der Grappa Herstellung widmete, war sie in den Bergen zu finden. Dort sammelte sie Wurzeln, Beeren und Kräuter, welche ideal zur Veredelung mit Grappa waren.

Im Jahr 1960 übergab sie die Brennerei Marzadro ihrem Bruder, welcher in der Zwischenzeit zum Grappa Experten wurde. Da nach einigen Jahren die Räumlichkeiten nicht mehr ausreichten, entstand 1964 die neue Brennerei Marzadro in der Nähe des Hauses. Sie vergrösserten die Produktion, schafften sich eine neue Destillationsanlage an und verkauften den Grappa Marzadro nun auch vor Ort in einem kleinen Laden.

Als die Kinder von Atillio erwachsen waren, unterstützten sie ihren Vater bei der Grappa Herstellung. stellte die Familie den ersten Marzadro Grappa aus einer einigen Rebsorte her und brachte ein vollkommen neues Produkt auf den Markt.

Seit 1979 setzt die Distilleria Marzadro Kupfer Destillierkolben zur Wasserbad Destillation ein.

Anfang der Achtzigerjahre übergab Atillio die Brennerei Marzadro seinen Kindern und unterstützte sie weiterhin mit seinem Expertenwissen. Danach wurde die Distilleria Marzadro nochmals vergrössert.

Durch den Marzadro Grappa Le Diciotto Lune im Jahre 2002 erlangte die Brennerei Marzadro weitere Bekanntheit und gehört zu den bekanntesten Grappa Marken Italiens.

Artikel-Nr. 341477

Flaschengrösse: 50cl

Alkoholgehalt: 41% Vol. Alc.

Verpackung:

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 80040 09000292

Karton: 80040 09001749

