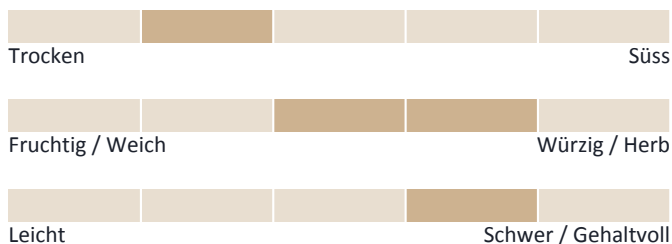




ENOGLAM RISERVA EVO

Grappa (Cab. Sauvignon, Glera, Manzoni), Enoglam, Lombardei, Italien

Geschmack



Notizen

An der Nase Noten von Rosinen verbunden mit Lakritze, Walnuss, Zimt und Vanille. Ein süssliches Aroma aus reifen Datteln, Karamell, und Honignougat verstärkt das elegante Bukett. Am Gaumen fein und intensiv; mit Anklängen an Zuckerwatte, Vanille und einem Hauch von reifer Pflaume. Unglaublich langer, komplexer, Abgang.

Vinifikation

Diskontinuierlich, im Wasserbad und Wasserdampfdestillation. Der Ausbau erfolgte ca. 4 Jahre in einheimischem Buchen, Kirsch, und Kastanien Barriques

Traubensorten

Manzoni bianco, Glera (Prosecco), Cabernet Sauvignon

Alkohol

42 %

Format

5 cl

Auszeichnungen / Bewertungen

ISW Meiningers Int. Spirits
Award

97/100 Punkte



ENOGLAM

Mit der Unterstützung von Luciano Brotto startete Marcello Bruschetti das ehrgeizige Projekt, in der italienischen Tradition neue, einzigartige Produkte mit starker Persönlichkeit zu kreieren. Die Destillate sollen sich durch grosse Eleganz und Anmut von den auf dem Markt erhältlichen Produkten unterscheiden. Das Experimentieren mit den bei der Veredelung verwendeten einheimischen Holzsorten, das raffinierte Räuchern von Trester und das Spiel mit den Hölzern, die bereits bei der Produktion anderer Produkte verwendet wurden, stellt dabei die Grundbasis der Destillate.

<http://www.enoglam.com>