



Lauterbach Weine
seit 1974



Lauterbach Weine

Grappa Ramata Riserva Bosco del Bosco



Zu einem feinen Essen gehört ein Grappa als Digestif. Mit unserem Grappabrenner haben wir ein kostbares Destillat kreiert, welches während 18 Monaten in edlen Hölzern lagerte. Das Resultat ist ein meisterhafter Tresterbrand mit blumigen Anklängen und edlen Vanillenoten. Weich und harmonisch im Geschmack, ist unser Bosco del Bosco Ramata der perfekt Abschluss jeder geselligen Begegnung. Kristallklar, zähflüssig und goldbraun leuchtet der Grappa im Glas. Er verströmt ein reintoniges, komplexes Bouquet und wuchtige Aromen. Aprikose, Orange, Mango, etwas Kaffee, Karamell, Kakao und Toffee verbinden sich mit Akaziennoten und Muskatelleraromen. Nach längerem Riechen entdeckt man Anklänge von Trockenfrüchten, getrocknete Aprikosen, Rosinennoten, Feige, Kokosnuss und Bittermandelaromen. Durch den langen Ausbau in verschiedenen Hölzern nimmt man Kastanien- und Eichenholz in der Nase wahr.

Süss, wärmend und kräftig präsentiert sich der edle Grappa aus dem Veneto im Gaumen. Im Rückgeruch getrocknete Aprikosen, Mandeln, Vanille, Akazie, frische Aprikosen und leichte Rosinennoten. Nussige Aromen nach Haselnuss, Kokosnuss und Bittermandeln wechseln sich ab. Geübte Nasen nehmen auch einen Hauch Earl Grey Tee wahr, doch Gewürze wie Lakritze und Zimt dominieren. Der Abgang ist lang, wärmend und balsamisch. Im Mund verbleibt eine angenehme Wärme und ein feiner Geschmack nach Eiche, Zeder, Honig und Toffee.

Servieren Sie den Ramata als Digestif zwischen 15 - 18° C in einem Cognacschwenker und geniessen Sie dazu etwas dunkle Schokolade. Dank seines Alkoholgehalts von 45° Vol. ist das Destillat sehr lange haltbar. Bitte kühl und dunkel lagern.

Zum Wohl und freundliche Grüsse

Peter Lauterbach

Lauterbach SA - Matzingen