

Produktinformation

Grappa di Teroldego (0,7lt.) - Zeni

Art-Nr.: g3 / Marke: [Zeni Roberto Az. Agr. - Via Stretta 2 - IT-38010 Grumo](#)



34,95EUR / Flasche

Grundpreis: 49,93EUR / 1L
inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit
ca. 2 bis 4 Tage.

Rebsorte: Teroldego

Vorbereitung der Trester: Die Trester aus der Weiß- oder Rotweibereitung werden wieder in Stahltanks gefüllt, wo sie unter strenger Kontrolle der Temperatur, der Säure und des pH-Wertes der alkoholischen Gärung unterzogen werden. Nach ungefähr zehn Tagen sind die weißen Trester bereit für die Destillation, während die roten bereits nach einigen Stunden in die Destillierkolben gegeben werden können.

Distillation: Die gegorenen Trester werden in die Destillierkolben gegeben, wo sie langsam destilliert werden, um den Tresterbrand Grappa zu erhalten. Der Destillierkolben, ein Instrument zur Herstellung des Grappa besteht aus einem großen, hermetisch dichtem Topf, der Kessel genannt wird. Dieser wird mit Wasser und Trestern befüllt. Die Hitze des Feuers bringt den Kesselinhalt zum kochen und die alkoholliefernden Dämpfe werden zur Abtriebssäule geleitet, deren Aufgabe in der Konzentration des Alkohols besteht. Schließlich geht der Grappa in den Rohrschlangen vom dampfförmigen in den flüssigen Zustand über. Mit Hilfe von Kupferhähnen und -leitungen kann der Vor- und Nachlauf abgetrennt werden, um so nur den besten Teil zu erhalten – das Herzstück.



Produktinformation

Art des Destillierkolbens: Gemäß der trentinischen Tradition verwenden wir Destillierkolben, in denen die Trester diskontinuierlich im Wasserbad gebrannt werden. „Diskontinuierlich“ steht dabei für den Ablauf des Brennens, d.h. erst der Befüllvorgang des Kessels mit den Treestern, dann die Phase des Siedens und schließlich des Entleeren derselben, d.h. der „Cotta“(ital. gekocht, gebrannt). „Im Wasserbad“ zeigt hingegen an, dass um den Kessel ein mit Wasser gefüllter Zwischenraum vorhanden ist, dessen Aufgabe darin besteht, die Trester nicht direkt dem Feuer auszusetzen, damit sie unversehrt bleiben.

Ausbau: Der erhaltene Grappa lagert ungefähr ein Jahr in Stahlfässern und wird anschließend verdünnt, filtriert und in Flaschen abgefüllt. Nach kurzer Ruhezeit wird er dann in den Handel gebracht.

Alkohol: 45% Vol.

Inhalt: 0,7lt.

Anbauland: Italien

Region: Trentino