

Grappa-Verkostung in der Enoiteca Martini am 28.10.2017

Am 28.10.2017 fand in der Enoiteca Martini eine Grappa-Verkostung mit Jan Kiegeland vom Divinum Weinkontor statt.
Es wurde ein köstliches 4-Gang-Menü gereicht:



*Heibutt an Tagliatelle
mit Zitronenpesto*



Schinken - Käseplatte



Ochsenragout mit Käsespatzlen



Kürbistiramisu



Die Eigenschaften des Ursprungsweines, aus dessen Treestern die Grappe gebrannt werden, bestimmen den Charakter des Destillats. Durch mehrmonatige Lagerung in Holzfässern bekommen sie nochmals einen eigenen Geschmack und ihre spezielle Färbung. Passend zum jeweiligen Gang stellte Herr Kiegeland verschiedene Grappe und den Ursprungswein dazu, vor:

*Distillerie Franciacorta Chardonnay Bianca
Tunella Chardonnay 2016 Colli Orientali del Friuli*

*Borgo San Vitale Grappa Lugana Riserva
Perla del Garda Lugana Doc 2016*

*Distillerie Franciacorta Amarone Invecchiata
Bertani Valpolicella Ripasso 2014*

*Borgo San Vitale Grappa Barolo Barricata
Barolo Massolino 2011 Serralunga d'Alba*

*Borgo San Vitale Grappa Moscato D'Asti Riserva
Forteto della Luna Moscato Passito 2008*

