Occhipinti

Grappa di Frappato, L15/2023

500 ml

Italien, Sizilien

Spirituosen

9911202090

Alkoholgehalt: 45,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote-Bete-Carpaccio mit rohem Schinken und Olivenöl

(Fleisch)

Geräucherter Aal mit Himbeeren, Teriyaki und Sesam-Knusper

(Fisch)

Quittenkompott mit Vanillecreme und Ingwer

(Vegane Gerichte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 09.01.2024

Information zum Wein:

Arianna Occhipinti: „Die Schalen des Frappato sind dick und wohlriechend. Das hat mich auf die Idee gebracht, einen Grappa aus dieser Traube herzustellen. Der Rest ist die sorgfältige Arbeit von Giovanni La Fauci, einem Brennmeister in Valdina, Messina.“

Farbe:

Glasklar und durchscheinend.

Nase:

Feine, duftige, elegante Noten von hellem Obst wie Birne und Quitte vereinen sich mit zarten Gebäck-, Mandel- und Hefenoten. Rote Früchte deuten sich dezent im Hintergrund an.

Gaumen:

Der Gaumen ist feingliedrig und trocken, mit einer feinen Würze. Die roten Früchte sind im Nachhall präsenter als in der Nase. Ein eleganter Digestif mit fruchtiger Balance, der sich wunderbar auch zu Snacks kombinieren lässt.