ENOGLAM
EVO D-wine Brandy
Deluxe Geschenk-Holzkiste (*)



Inhalt:	100 cl
Produzent:	**Enoglam**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Glera, Manzoni Bianco
Alkoholgehalt:	42.00% Vol.

Beim EVO D-wine, handelt es sich eigentlich um einen Brandy, also einen Weinbrand - von Weinen der Sorten Glera und Incrocio Manzoni - der im Doppel-Destillationsverfahren gebrannt wird. Für die ersten sechs Monate kommt der Brand in grosse Eichenholz Fässer, anschliessend reift er in verschiedenen Fässern, aus Kastanien-, Kirsch- und Walnussholz, was ihm seine bernsteinfarbene Prägung verleiht. Ein wunderbar eleganter Brandy, mit Aromen von Sultaninen, reifen Pflaumen und kandierten Zitrusfrüchten, würzig umschmeichelt mit Noten von Nougat, Vanille und gebrannten Mandeln. Schön balancierter Gaumenauftritt mit feinem Nachhall.

Produzent

Als 2010 Luciano Brotto, Branntweinhersteller, und Marcello Bruschetti, Geschäftsführer der Kellerei Antica Fratta in der Franciacorta, erstmals aufeinandertrafen, gab Luciano seinem Gegenüber eine Probe seines jüngsten Experiments EVO mit auf den Weg. Marcello musste auf Geheiss seiner neuen Bekanntschaft kosten, und die Probe schlug ein wie ein Blitz. EVO steht für Evolution, also das Wachsen aus dem Bisherigen in etwas Neues: in Varianten von Grappa Reserva, der dem geläufigen Bild vom Tresterbrand ungeahnte Eleganz, Komplexität und tiefgründigen Nachhall zuzufügen vermag. So kamen die beiden Tüftler zusammen, EVO wurde ihr gemeinsames Projekt. Ihr Weg: Blends von mehreren Destillaten aus einem oder mehreren Jahren, die in gebrauchten oder neuen Barriques unterschiedlicher, einheimischer Holzarten reiften. Das Ergebnis: eigenständig, edel und rar. Beim EVO Riserva werden maximal drei Jahrgänge zusammen verarbeitet und mindestens 18 Monate in Holzfässern gereift, was den Grappe den charakteristischen Farbton gibt. Der Fumo Riserva, aus mehreren Branntweinen von unterschiedlichen Trestern und verschiedenen Jahrgängen, bekommt seine Einzigartigkeit

damit verleiht, dass der Trester vor dem Destillationsprozess den Rauch von Torf atmen durfte. Der EVO D ist das Ergebnis einer getrennten, doppelten Destillation von Qualitätstrestern unterschiedlicher Traubensorten aus der Gegend von Treviso: in den ersten sechs Monaten in Eichenfässer gereift, danach in Barriques aus unterschiedlichen Hölzern (Kastanie, Kirsche) perfektioniert. Dies führt zur intensiven Bernsteinfarbe und sorgt für einen besonders eleganten, reinen, einzigartig aromatischen Weinbrand, der seinesgleichen sucht. Und dann noch dies: Versuchen Sie einmal einen EVO-Grappa zusammen mit einer Zigarre!