



## Tignanello Grappa

Artikelnr.: 11590

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region:** Toskana

**Rebsorte:** Cabernet Sauvignon, Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 42 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Grappa Tignanello wird aus der Destillation der Trester von Sangiovese- und Cabernet-Trauben gewonnen, die auf dem Weingut Tignanello im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes im Weinberg Tignanello gelesen werden. Sofort nach dem Abzug des Jungweines von der Maische nach der alkoholischen Gärung und der anschließenden Kelterung werden die gegorenen Trester zur Destillerie gebracht. Dadurch wird gewährleistet, dass nur beste, alkohol- und vor allem aromenreiche Trester destilliert werden.

**Kategorie:** Spirituosen

**Flaschengröße:** 0,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: 46,10 EUR**

### Verkostnotiz

Glasklare transparente Farbe, in der Nase liebliche Süße und zarte Würze, ebenso am Gaumen, harmonische zartbittere Anklänge von Kräutern und herbstlichen Noten.