



## Tignanello Grappa

Art. Nr.: 11590

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** 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: € 52.60**

### Verkostnotiz

Elegant und aromatisch präsentiert sich das Destillat des Kult-Weinguts Tignanello! Grappa Tignanello gibt es nur in limitierter Menge.