



Grappa Eligo dell'Ornellaia

Tenuta dell'Ornellaia

Typ	Grappa
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Ausbau	18 Monate im Barrique
Inhalt	50 cl
Ausschanktemperatur	10 - 14°C
Alkoholgehalt	42 %
Traubensorten	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Artikel-Nr	72101500

Bemerkungen

Der Grappa Ornellaia ist ein Destillat aus dem Trester der Trauben Cabernet Sauvignon und Merlot, die von der Tenuta dell'Ornellaia in Bolgheri stammen. Nach der Gärung wird der Wein abgepresst und im Anschluss der Trester direkt in die Brennerei gebracht. Diese rasche Verarbeitung garantiert bei der Destillation einen hohen Alkoholgehalt und eine besondere Aromenvielfalt und somit beste Qualität.

Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

Degustationsnotizen

Reiche Düfte nach Gewürznelken, Vanille und Pflaumen. Weicher, warmer Körper mit langem, harmonischem Abgang.