



## Grappa Tignanello

Antinori

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Antinori Firenze
<b>Ausbau</b>	In Stahltank
<b>Inhalt</b>	50 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	10 - 14°C
<b>Alkoholgehalt</b>	42 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
<b>Artikel-Nr</b>	72201500

### Bemerkungen

Grappa Tignanello wird aus der Destillation der Trester von Cabernet- und Sangiovese-Trauben gewonnen, die auf Tignanello gelesen werden. Es werden nur beste alkohol- und vor allem aromenreiche Trester destilliert, die den Tignanello zu einem äusserst feinen Grappa machen.

### Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

### Degustationsnotizen

Dezentes, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuaroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung.