

Toscana: Antinori - Tenuta Tignanello

Das Gut Tignanello liegt auf sanften Hügeln im Herzen des Chianti Classico, umschlossen von den Tälern der Flüßchen Greve und Pesa. Es umfasst 319 ha Land, davon 127 ha Weinberge. Zu seinen Weinbergen gehören zwei besondere Schätze: der Weinberg Tignanello, 57 ha, und der Weinberg Solaia, 20 ha. Sie erstrecken sich über denselben Hügel, der Boden besteht aus Meeresmergel aus dem Pliozän mit Kalk und Schiefer. Während des Wachstums sind die Tage hier warm und die Nächte frisch. Von den gleichnamigen Weinbergen werden Solaia und Tignanello produziert, die internationale Presse "zu den bedeutendsten Weine in der Geschichte der italienischen Weinproduktion" zählt.

Grappa Tignanello



ARTIKELNUMMER:	259570
NAME:	Grappa Tignanello
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Tignanello
REBSORTEN:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
BESCHREIBUNG:	Grappa Tignanello wird aus der Destillation der Trester von Cabernet- und Sangiovese-Trauben gewonnen, die auf dem Weingut Tignanello im Herzen des Chianti-Classico-Gebietes Tignanello gelesen werden. Es werden nur beste alkohol- und vor allem aromenreiche Trester destilliert, die den Tignanello zu einem äußerst feinen Grappa machen.
SERVIERTEMPERATUR:	6 °C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 42.00 %
VORHER ÖFFNEN:	nein
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 10 Jahre
HERSTELLUNG:	Nach der alkoholischen Gärung und Kelterung wird der Jungwein abgezogen und die vergorenen Trester zur Destillerie gebracht. Dadurch wird gewährleistet, dass nur beste, alkohol- und vor allem aromenreiche Trester destilliert werden. Von den einzelnen Grappa-Produktionen aus den verschiedenen Tresterpartien werden nur die besten, feinsten und aromatischsten ausgewählt und abgefüllt.
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,5l
INVERKEHRBRINGER:	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze Italien
EAN-CODE:	8001935095880
EAN-CODE KARTON:	8001935095873