

Tenuta Argiano Grappa di Brunello

Samtig - harmonisch - intensiv



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Argiano

Jahrgang

Flaschengrösse

50 cl

Alkoholgehalt

42%

Kulinarik

Nach dem Essen als Digestif.

Rebsorte

Sangiovese Grosso

Verschlussyp

Holzstopfen

Genussreife

ab sofort

Trinktemperatur

18 - 20°C

Artikelnummer

98285500

Ausbau

Stahltank



ÜBER DEN WEIN

In der südlichen Toscana wird einer der bekanntesten Weine der Welt, der Brunello di Montalcino, angebaut. Der lagerfähige Wein mit Ecken und Kanten verdankt seinen spannenden Charakter der Sangiovese Grosso Traube. Hierbei handelt es sich um eine Spielart des „Urtoskaners“, dem Sangiovese. Daraus wird auch der Grappa di Brunello mit Wasser aus den Dolomiten destilliert.

Gesamteindruck: Ein harmonischer und samtiger Grappa, der in Zusammenarbeit mit der Südtiroler Destillerie Roner hergestellt wird, die es verstanden hat, den intensiven und territorialen Geist des Sangiovese zu verstehen und zu interpretieren.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klar.

Aromatik

Aromatik: In der Nase finden sich Birnen, Wildkirschen, Leder und ein Hauch von Kentucky Toscana-Tabak.

Körper

Körper: Am Gaumen ist er warm und ausgewogen mit samtigen, intensiven Noten und einem trockenen Abgang, der an getrocknete Pflaumen erinnert.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch