



Grappa Riserva Toscana 0,5l

Harmonisches, mittelkräftiges Destillat. Reift gut zwei Jahre im kleinen Eichenfass und entwickelt während der Lagerung sein volles Buket mit lieblichen Noten des Barrique.

Am Ende eines guten italienischen Essens wird gern ein Glas Grappa getrunken. Dieses außergewöhnliche Destillat darf nicht fehlen im Schrank von Liebhabern der guten Küche!

Riecht und schmeckt nach Vanille, Aprikosen, frischem Traubentrester, mild, harmonisch, mittelkräftiger Brand mit lieblichem Abgang.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Toscana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, Naturland, keine Angabe, Bio-Siegel
Rebsorten	Verschnitt der auf LaSelva angebauten Trauben, vorwiegend Sangiovese
Alkohol [vol. %]	40
Restzucker [g]	
Säure [g/l]	
pH-Wert	
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	16°C - 18°C
Lagerfähigkeit	Raumtemperatur
Ausbau	In kleinen Eichenfässern während mindestens zwei Jahren
Produktionsmenge (Flaschen)	
Auszeichnungen	

EAN



8018759001409