



GRAPPA Toscana 0,5l

Mild, harmonischer Grappa, destilliert aus LaSelva-Traubentrester, vorwiegend Sangiovese.

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!

An der Nase frischer Traubentrester, Frucht, leichte Hefe, mild, harmonisch, am Gaumen hat er einen lieblichen Charakter, warmer 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 | 10°C - 12°C |
| Lagerfähigkeit | Raumtemperatur |
| Ausbau | |
| Produktionsmenge (Flaschen) | 3.500 |
| Auszeichnungen | |

EAN



8018759000976