



## Grappa Riserva Toscana 0,5l

Harmonisches, mittelkräftiges Destillat aus LaSelva Traubentrester. 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.

<b>Herkunft</b>	Italien
<b>Anbaugebiet</b>	Maremma Toskana
<b>Produktionsstandort</b>	Firenze
<b>Kellerei</b>	
<b>Kontrollstelle</b>	IT-BIO-009
<b>Qualität</b>	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Italienische Landwirtschaft, EU Bio-Logo
<b>Rebsorten</b>	Verschnitt der auf LaSelva angebauten Trauben, vorwiegend Sangiovese
<b>Alkohol [vol. %]</b>	40
<b>Restzucker [g]</b>	
<b>Säure [g/l]</b>	
<b>pH-Wert</b>	
<b>Vegan</b>	✓
	Hinweise auf Allergene unter <a href="http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix">http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix</a>
<b>Trinktemperatur</b>	16°C - 18°C
<b>Lagerfähigkeit</b>	Raumtemperatur
<b>Ausbau</b>	In kleinen Eichenfässern während mindestens zwei Jahren
<b>Produktionsmenge (Flaschen)</b>	

## Auszeichnungen

EAN



\*8018759001409\*