



## Grappa San Michele a Torri 50 cl

Distillata da vinacce, Chianti

Dieser edle Grappa wird aus dem hofeigenen, biologischen Chianti-Trester gebrannt. Nach dem Brennen gönnt man ihm ein paar Wochen Ruhe, damit er weich, rund und harmonisch wird.

**Artikelnummer** 8005.11  
**Weingut** Fattoria San Michele  
**Region** Toscana

**Degustationsnotiz**  
Strahlend klar, farblos und hell. Schon beim einschenken verströmt er ein betörendes, typisches Grappa-Aroma. Herrliche Tresternoten, dezente Fruchtigkeit und geballte Würze steigen einem beim riechen in die Nase. Am Gaumen kräftige Grappa-Noten, würzige Süsse, etwas traubig und kräftig. Eine dezente Süsse hält den Aromakomplex zusammen und lässt den Grappa mit einem mächtigen Abgang enden.

**Speisenvorschläge**  
Digestif

**Lagern** Bis mindestens 2025  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
18-20 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	43%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	0.00 g/l
Gesamtsäure	0.0 g/l
pH-Wert	0.00
Restzucker	0.0 g/l
Analysedatum	18.05.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:  
Herkunft:  
Abfüller:

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/8005.11](http://www.delinat.com/8005.11)