The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Antinori Grappa Tignanello 50 cl 42%

Antinori Italien Toskana 50 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine in begrenzter Menge produzierte Grappa, destilliert aus den Trestern von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die im Tignanello-Weinberg geerntet wurden. Sie präsentiert die Aromen und Düfte der Chianti-Classico-Trauben in einem feinen, aromatischen Destillat.

Servierempfehlung

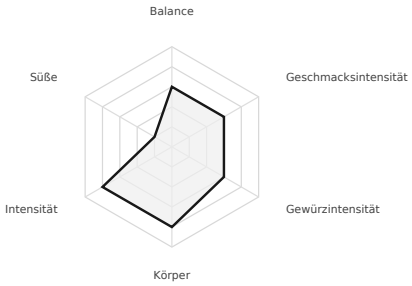
Bei 16–18 °C in einem tulpenförmigen Glas servieren.

Passt zu

Passt hervorragend als Digestif oder zu dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Blass**
Farbton	**Farblos**

Aromatik

Frische Früchte	**Traube**

Abgang

Charakter	**Weich, Fruchtig, Würzig**
Länge	**Mittel**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Dunkle Schokolade**

Gaumen

Antrunk	**Sanft**
Balance	**Ausgewogen**
Geschmacksintensität	**Mittel**
Wärme / Alkoholschärfe	**Wärmend**
Gewürzintensität	**Mittel**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	**Trester**

Stil und Charakter

Stil	**Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig**

Servieren

Verdünnung	**Ohne Wasser**
Glas	**Tulpenförmiges Glas**
Methode	**Pur**
Genussrolle	**Digestif**
Serviertemperatur	**Leicht gekühlt**

Struktur

Alkoholwahrnehmung	**Gut integriert**
Balance	**Ausgewogen**
Körper	**Voll**
Intensität	**Intensiv**
Süße	**Trocken**
Textur	**Weich, Seidig**