



Grappa dei Frati

Erzeuger: Weingut Ca' dei Frati

Herkunft: Lombardei
Sirmione am Gardasee
DOC-Anbaugebiet Lugana

Rebsorten: 100% Turbiana



Ausbau/Reife: Er wird aus den Schalen reifer Turbiana-Trauben mit diskontinuierlicher Destillationsmethode (Trennung von Vor- und Nachlauf des Destillats) gewonnen. Reifung im Edelstahl für mindestens 24 Monate.

Eigenschaften: Er zeichnet sich durch Persönlichkeit, delikaten Duft und feinen Geschmack aus. Natürlich ist er ungesüßt, wie es die Grappa-Tradition verlangt! Im Bouquet findet man Duftnoten von Lakritze und Honig, vor allem aber Traubenduft der Turbiana-Weine pur. Auf der Zunge ist er weich, saftig, elegant und sortentypisch.

Ideal zu: Nach einem langen Abendessen, etwa nach dem Dessert, aber auch zu Gebäck oder Obst, oder einfach während eines Gesprächs mit Freunden.