

# DRINKS.

## Antinori Tignanello Grappa 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	GPAT0500
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toscana
Abfüller	Marchesi Antinori Srl Piazza degli Antinori 3 50123 Firenze Italien
Marke	Marchesi Antinori
Typ	Grappa
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	die Süsse der Trauben verbindet sich mit einer leichten Würze und zartbitteren Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus den Trestern der Traubensorten Sangiovese und Cabernet hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Umkarton



### Beschreibung

Die italienische Weinmarke Antinori verzeichnet ihre Ursprünge im Jahr 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer und Weinhändler eintrat. Seitdem blieb das Unternehmen immer in den Händen der Familie und wird heute von Marchese Piero Antinori und seinen drei Töchtern geleitet. Expansion und Innovation sind wichtige Grundpfeiler der betriebseigenen Philosophie, welche die Familie immer wieder dazu antreibt, das Potenzial der Weinberge in der Toskana und in Umbrien auszuschöpfen. Antinori besitzt sieben Weingüter in sechs Provenienzen, wodurch die Produkte unterschiedliche Klassifizierungen aufweisen. Auf ein einheitliches Flaschendesign wollte man sich bei Antinori nicht einigen; schliesslich soll ja die Einzigartigkeit eines jeden Weins betont werden. Für seinen Tignanello-Rotwein ist Antinori in den 70er Jahren berühmt geworden: Jener Chianti Classico trug nicht den damals vorgeschriebenen Weissweinanteil und durfte deshalb nicht als solcher vermarktet werden. Die Trauben der Sorten Sangiovese und Cabernet stammen aus der gleichnamigen Einzellage Tignanello auf 350 Meter Höhe.

Der Antinori Tignanello Grappa entsteht aus den Trestern ebendieser Traubensorten und bietet damit die typischen Chianti-Aromen in einem etwas andersartigen Gewand.