



TIGNANELLO Grappa Antinori

Antinori

Typ	Grappa
Produzent	Antinori
Ausschanktemperatur	16 - 18°C
Alkoholgehalt	42 %
Grösse	50 cl.
Artikelnummer	991360177

Bemerkungen

Alkohol: 13.5%

Passt zu

Passt glänzend zu einer Bistecca alla fiorentina.

Degustationsnotizen

45 Jahre und kein bisschen müde: 1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. Indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten vermählte und den Wein in Barriques reifen liess, schuf er den ersten «Supertuscan». Ein kraftvoller Tropfen mit generösen Aromen – super eben. Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.