



Tenuta Sant'Antonio

Grappa di Amarone Invecchiata Campo dei Gigli

Herkunft
Italien

Region
Venetien

Rebsorten

Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina, Oseleta

Trinktemperatur

16 - 18°C

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

40.00%

Charakter

Ideal für den Abschluss einer Mahlzeit, vielleicht mit einer guten Zigarre vor einem beleuchteten Kamin im Winter oder auf einer Terrasse mit Blick auf das Meer oder die Berge im Sommer, aber immer in guter Gesellschaft. Die duftenden Ausdünstungen des Grappa di Amarone sollten in völliger Entspannung genossen werden und die aromatischen Genüsse am Gaumen können mit dunkler Schokolade verstärkt werden. 10 - 12 Monate gereift in Fässern aus verschiedenen Holzarten.

Produzent/Marke

Tenuta Sant'Antonio

Vier Brüder und eine Leidenschaft, die ihren Ursprung in den väterlichen Weingärten von San Zeno di Colognola ai Colli im Valpolicella hat, in dem die berühmtesten Veroneser Weine erzeugt werden: Amarone, Valpolicella, Soave. Tenuta Sant'Antonio zählt heute zu den bekanntesten Weingütern im Valpolicella und ist in erster Linie bekannt für kräftige Rotweine - ihr Amarone zählt zu den besten der Welt. Das traditionsreiche Weingut bringt seit 1989 exzellente und mehrfach ausgezeichnete Weine in höchster Qualität hervor, die trotz ihrer Komplexität äusserst zugänglich sind und damit maximalen Trinkspass versprechen.