



---

---

## Grappa dei Frati

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Weingut Ca' dei Frati</b>
<b>Herkunft:</b>	Lombardei Sirmione am Gardasee DOC-Anbaugebiet Lugana
<b>Rebsorten:</b>	100% Turbiana



<b>Ausbau/Reife:</b>	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.
<b>Eigenschaften:</b>	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.
<b>Ideal zu:</b>	Nach einem langen Abendessen, etwa nach dem Dessert, aber auch zu Gebäck oder Obst, oder einfach während eines Gesprächs mit Freunden.