WEINEXPERTISE

SCHENK

Castello di Querceto
L'Arzente del Castello, Weinbrand

WEINKATEGORIE	Spirituosen
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Toskana
UNTERGEBIET	Chianti
REBSORTE	Sangiovese, Canaiolo
FARBE	Divers
INHALT	0,5 l
KURZBESCHREIBUNG	vollmundig, sehr komplex und vielfältig, hochfeines Bouquet

AUSLOBUNG

Dieser Weinbrand wird durch handwerkliche Destillation von Chianti Classico erzeugt. Zur Erhöhung seiner Komplexität und Verfeinerung reift er bis zu 10 Jahre in kleinen Holzfässern aus verschiedenen Holzsorten, insbesondere Holz von Obstbäumen, wie z.B. Apfel, Birne, Kirsche, Kirsche. Ergänzend reift L'Arzente del Castello auch in Kastanien- und Eichenholz. Dies verleiht ihm ein großes Aromensprektrum und einen edlen Geschmack.

EMPFEHLUNG	Ein hochfeiner Digestif nach dem Essen.
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ALKOHOL	42 % Vol.
GESAMTSÄURE	--
RESTZUCKER	--
GESCHMACK	Sonstiges
ARTIKELNUMMER	47530

SCHENK

Castello di Querceto
L'Arzente del Castello, Weinbrand

EAN	8022589000242	
EAN KARTON	8022589400240	
MENGENEINHEIT	KT	
MENGE JE VPE	4	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 24, H: 34, B: 16 cm/3,8 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	125	0
LAGEN JE PALETTE	5	2
VPE JE LAGE	25	0