



Kaltern, 12.10.2009

## DeSilva Grappa Lagrein

Unser Familiennamen DeSilva steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten aus den alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Rebanlagen garantiert auch bei den Destillaten die Handschrift des Bodens.

**Rebsorte:**

100% Lagrein

**Beschreibung:**

Ein zarter Duft nach Früchten, leicht die Kirsche und sein markantes Aroma machen ihn zu einem klassischen Grappa als Digestiv.

**Lage:**

Galgengut in Kaltern am See

**Boden:**

Lehmig, sandig

**Leese:**

Ende September

**Ertrag:**

Etwa 80 hl/ha

**Ausbau:**

Rotweinkelterung. Nach der Gärung wird der so genannte Rest, die Trester in kleinen Behältern vergoren und in unserer Brennerei auf Wasserbad zweimal gebrannt.

**Lagerfähigkeit:**

10 Jahre und mehr

**Serviertemperatur:**

10 - 12 °C

**Speisenempfehlung:**

Einen Grappa Lagrein empfehlen wir vor allem als Digestiv nach dem Essen. Was ich persönlich gerne genieße ist ein Glas Grappa Lagrein mit ein paar frischen Kirschen.