

## DeSilva Grappa Lagrein

**Rebsorte:** 100% Lagrein

**Beschreibung:** Ein zarter Duft nach Früchten, leichte Noten von Kirschen und sein markantes Aroma machen ihn zu einem klassischen Grappa als Digestiv.

**Lage:** Galgengut in Kaltern am See

**Boden:** Lehmig und sandig

**Lese:** 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 einem 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.

# DE SILVA *Terroir*

Der Familiennamen De Silva stammt von unseren Vorfahren und steht für die Selektion der besten Traubenqualitäten und Pflege des Bodens der alten, tiefwurzelnden Rebanlagen. Herkunft und Charakter aus unseren Weinbergen machen den Unterschied.

