



CANTINA  
**SAN GIORGIO**  
*Monferrato*



## VINO AROMATICO CHINATO

Unserer Chinarinde aromatisierter Wein kommt vom Treffen zwischen einem unserer typischsten Weine des Monferrato Gebiets und eine Mischung von Gewürze und Arzneipflanzen.

Die Piemont traditionelle Methode (Kaltextraktion) besteht aus dem Aufguss von unserem Grignolino Wein mit Zucker, Alkohol, Chinarinde, Enzian, süße und bittere Orangenschale, Wermut und Nuss.

### Sinnesanalyse

Helles Rubinrot. Warmes und komplexes Gefühl. Die Weiche des Zuckers und der Alkohol gleichen gut das Bitter des Chinins aus. Harmonische Geschmackrichtungen mit feinen Abgang dank der bitteren Note des Enzians. Wesentliche aromatische Komplexität von Chinarinde und Gewürze.

### Alkoholgehalt

16% vol.

### Passende Gerichte

Perfekte und originale Idee für den Abschluss eines Mahls. 70% Bitterschokolade ist eine süße Begleitung dafür.

### Diensttemperatur

Am besten bei 8 / 12 °C serviert.