

Black Sea Gold Alambic Rakia 70 cl 40%

Black Sea Gold Bulgarien Burgas 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Rakia aus 100% handverlesenen Muskat-Ottonel-Trauben, fünf Jahre in bulgarischen Eichenfässern gereift, mit Aromen von Pfirsich, gerösteten Mandeln und einem Hauch von Trüffel.

Servierempfehlung

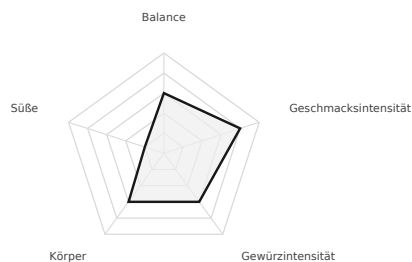
Bei 14–16 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gereiftem Käse, Nüssen oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Erdige Noten	Pilz	Charakter	Fruchtig, Nussig, Komplex, Anhaltend	Fasstyp	Europäische Eiche
Farbintensität	Tief	Florale Noten	Weisse Blüten			Methode	Statische Reifung
Farbton	Bernstein	Frische Früchte	Pfirsich	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
		Nussige Noten	Mandel, Geröstete Nüsse				
		Weinige Noten	Weintraube				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Käse, Nüsse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Holzbetont, Komplex	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Gekühlt	Körper	Mittel
		Genussrolle	Digestif, Purgenuss	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Seidig