

Bepi Tosolini GP Privata Selezione 150 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friaul 150 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Limitierte Grappa aus friaulischen Trauben, 24 Monate in Kastanien- und Eichenholzfässern gereift.

Servierempfehlung

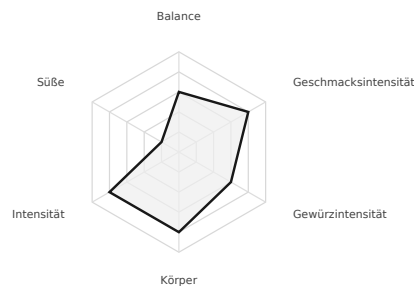
Bei Zimmertemperatur in einem klassischen Tulpen-Glas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Gewürze	Nelke
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Würzig, Komplex, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Kastanienholz, Europäische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
-----------	--------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Trester
---------------	----------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Kraftvoll, Komplex, Harmonisch, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken
				Textur	Weich