

Burgas 63 Traminer 50 cl 40%

Burgas 63 Bulgarien Burgas 50 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Premium-Rakia aus 100% Traminer-Trauben, mindestens 5 Jahre in Eichenfässern gereift, mit Aromen von Rosen, Litschi und Honig.

Servierempfehlung

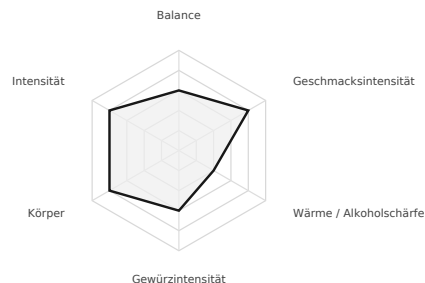
Leicht gekühlt bei 16-18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Käseplatten oder traditionellen bulgarischen Gerichten.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Highlight bei besonderen Anlässen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Goldgelb

Begleitung

Speisenbegleitung	Gegrilltes Fleisch, Käse
-------------------	---------------------------------

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas
Methode	Pur, Gekühlt
Genussrolle	Aperitif, Purgenuss
Serviertemperatur	Leicht gekühlt

Aromatik

Florale Noten	Rose
Süße Aromen	Honig

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Seidig

Abgang

Charakter	Weich, Fruchtig, Süßlich
Länge	Lang

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Weintrauben
---------------	--------------------

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Elegant, Harmonisch, Mild, Holzbetont
------	--

