

Castagner Fuoriclasse Leon Amarone Riserva 70 cl 38%

Castagner Italien Venetien 70 cl 38% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine edle Grappa Riserva aus Venetien, hergestellt aus Amarone-Trester und 18 Monate in Barrique gereift. Sie besticht durch ein intensives Aroma von Gewürzen, Beeren, Vanille und Honig sowie einen weichen, harmonischen Geschmack.

Servierempfehlung

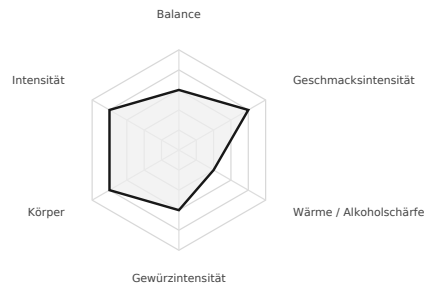
Bei 15–18 °C in einem Bolla-Glas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Frische Früchte	Pfirsich
Nussige Noten	Mandel
Süße Aromen	Vanille, Honig

Abgang

Charakter	Weich, Fruchtig, Würzig, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Dreifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still, Column Still

Rohstoffbasis

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

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