

Dellavalle Riserva 15 YO 70 cl 42%

Dellavalle Italien Piemont 70 cl 42% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 15 Jahre gereifter Grappa aus dem Piemont mit komplexen Aromen von getrockneten Früchten, Vanille und Tabak.

Servierempfehlung

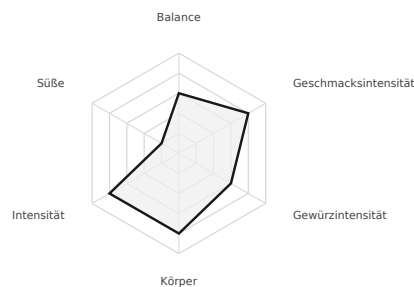
Pur bei Zimmertemperatur in einem bauchigen Glas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach einem festlichen Menü.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Begleitung

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

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Cognacschwenker
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif, Purgenuss
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine
Nussige Noten	Geröstete Nüsse
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Gaumen

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

Struktur

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

Abgang

Charakter	Trocken, Würzig, Nussig, Anhaltend
Länge	Lang

Rohstoffbasis

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

Reifung

Fassbehandlung	Virgin Oak
Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Harmonisch, Reif, Würzig, Holzbetont
------	--