

Dellavalle Grappa Chardonnay 70 cl

Dellavalle Italien Piemont 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klarer, eleganter Grappa aus Chardonnay-Trester aus dem Piemont. Zeigt aromatische Reinheit, feine Fruchtnoten und honigartige Eleganz – ideal für Liebhaber traditioneller italienischer Grappa-Kunst.

Servierempfehlung

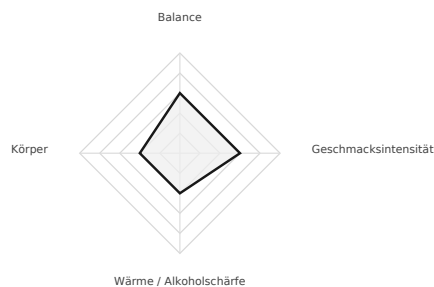
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu mildem Käse, Nüssen oder nach dem Essen als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als feines Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Florale Noten	Weisse Blüten	Charakter	Weich, Fruchtig, Süßlich	Reifungsstatus	Ungereift
Farbton	Farblos	Frische Früchte	Apfel				
		Nussige Noten	Mandel				
		Süße Aromen	Honig				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Nüsse, Käse	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Gering				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Mild, Geradlinig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Leicht		
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Mittelintensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich		

