

Rossi d'Angera Altana del Borgo 1991 70 cl 42.5%

Rossi d'Angera Italien Lombardei 70 cl 42.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Grappa aus Moscato-Trauben, destilliert im Jahr 1991 und über 20 Jahre in französischen Eichenfässern gereift, mit komplexen Aromen von Gewürzen, Bienenwachs, Feigen und Tabak.

Servierempfehlung

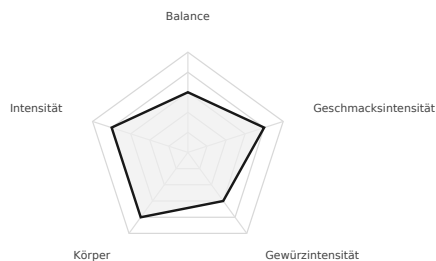
Pur bei Zimmertemperatur in einem Ballonglas servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk für Grappa-Liebhaber.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein
Viskosität	Viskos

Begleitung

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

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Feige
Weitere Aromen	Wachs
Gewürze	Zimt
Holz	Tabak

Gaumen

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

Abgang

Charakter	Würzig, Weich, Komplex, Anhaltend
Länge	Lang

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Brennblasentyp	Pot Still

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Rohstoffbasis

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

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