

Rossi d'Angera Altana del Borgo 2005 70 cl 42%

Rossi d'Angera Italien Lombardei 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Jahrgangsgrappa aus 100% Moscato-Trauben, destilliert im Jahr 2005 und 15 Jahre in französischen Eichenfässern gereift, mit komplexen Aromen von Orangenblüten, Kastanienhonig und getrockneten Früchten.

Servierempfehlung

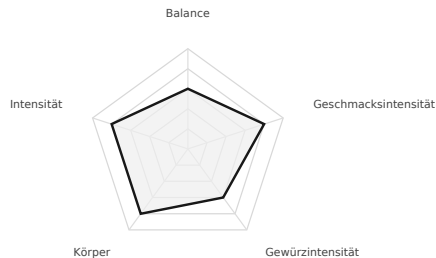
Pur bei Zimmertemperatur in einem Ballonglas servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Goldgelb

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Feige
Florale Noten	Orangenblüte
Nussige Noten	Mandel
Gewürze	Zimt
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Anhaltend, Süßlich, Fruchtig
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	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Filtration	Kühlgefiltert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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