

Berta Grappa Tra Noi Brunello 70 cl 42%

Berta Italien Piemont 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein würzig-fruchtiger Grappa aus 100% Sangiovese-Trauben, gereift in Fässern aus Schwyzer Kirschbäumen, mit angenehm weichem Gaumen.

Servierempfehlung

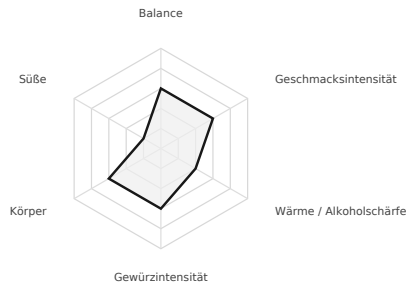
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edler Abschluss eines besonderen Abends.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse
-------------------	------------------------------------

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Cognacschwenker
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Aromatik

Frische Früchte	Kirsche
Gewürze	Schwarzer Pfeffer
Holz	Eiche

Gaumen

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

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Trocken
Textur	Weich

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich
Länge	Lang

Rohstoffbasis

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

Reifung

Fasstyp	Akazienholz
Reifungsstatus	Fassgereift

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Rund
------	--

