

Marolo Grappa di Barolo 9 YO 70 cl 50%

Marolo Italien Piemont 70 cl 50% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine 9 Jahre gereifte Grappa aus Nebbiolo-Trester mit komplexen Aromen von Trockenfrüchten, Honig und Gewürzen.

Servierempfehlung

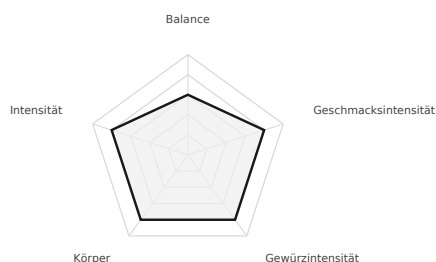
Bei Zimmertemperatur in einem Grappaglas servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

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



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Pflaume	Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig, Weich	Fasstyp	Europäische Eiche, Akazienholz
Farbintensität	Tief	Gewürze	Zimt, Süßholz	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Honig, Vanille				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Trockenfrüchte	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Hoch				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Reif	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif, Purgenuss	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		

