

Marolo Grappa di Barolo 70 cl 50%

Marolo Italien Piemont 70 cl 50% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer Grappa aus dem Piemont mit intensiven Aromen von Vanille, Mandel, Lakritze, Kakao, Tabak und Leder.

Servierempfehlung

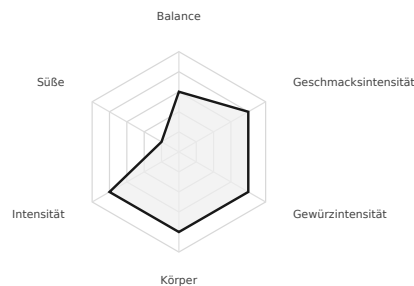
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Frische Früchte	Apfel, Aprikose	Charakter	Würzig, Weich, Anhaltend	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbintensität	Tief	Nussige Noten	Mandel				
Farbton	Bernstein	Röstnoten	Kakao	Länge	Lang		
		Gewürze	Zimt, Nelke				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Rohstoffbasis		Stil und Charakter	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Hartkäse, Zigarre	Antrunk	Kraftvoll	Grundrohstoff	Trester	Stil	Komplex, Kraftvoll, Holzbetont, Würzig, Harmonisch
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend				
		Gewürzintensität	Hoch				
Servieren		Struktur					
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent				
Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen				
Methode	Pur	Körper	Voll				
Genussrolle	Purgenuss, Digestif	Intensität	Intensiv				
Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken				
		Textur	Weich, Ölig				