

Berta Grappa Elisi Barrique 50 cl 43%

Berta Italien Piemont 50 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Grappa aus dem Piemont, hergestellt aus den Rebsorten Barbera, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon, gereift in Eichenfässern für drei Jahre.

Servierempfehlung

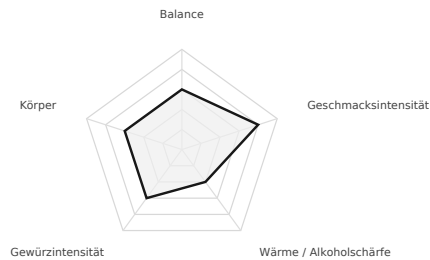
Bei Zimmertemperatur in einem Grappaglas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Florale Noten	Weisse Blüten
Frische Früchte	Aprikose
Nussige Noten	Mandel
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Süßlich, Fruchtig, Würzig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade
-------------------	--------------------------

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Harmonisch, Komplex, Mild, Fruchtbetont
------	---

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Tulpenförmiges Glas
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Seidig

