

Marolo Grappa di Moscato 70 cl 42%

Marolo Italien Piemont 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine elegante und aromatische Grappa aus Moscato-Trester, mit intensiven blumigen Noten und weichem Geschmack.

Servierempfehlung

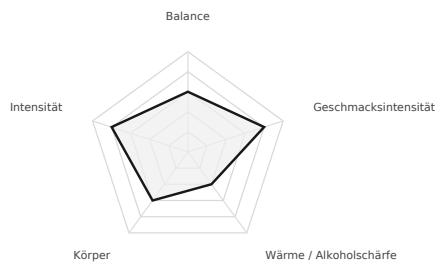
Pur bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Desserts, Trockenfrüchten oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Florale Noten	Weisse Blüten	Charakter	Weich, Anhaltend	Reifungsstatus	Ungereift
Farbintensität	Blass	FrISChe Früchte	Traube	Länge	Lang		
Farbton	Farblos						
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Trockenfrüchte	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Filtration	Kühlgefiltert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Rund, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Mittel		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich		