

San Leonardo Grappa Stravecchia 2 L 45%

San Leonardo Italien Trentino 200 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine edle Grappa aus dem Trentino, fünf Jahre in Eichenfässern gereift, die zuvor für den San Leonardo Wein verwendet wurden.

Servierempfehlung

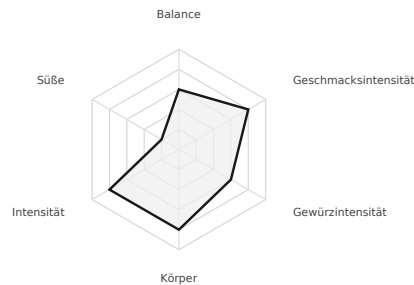
Bei 16-18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach dem Essen.

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	Trockenfrüchte	Sultanine	Charakter	Weich, Holzig, Fruchtig, Komplex	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Frische Früchte	Traube	Länge	Lang	Methode	Statische Reifung
Farbton	Bernstein	Nussige Noten	Walnuss			Reifungsstatus	Fassgereift
		Süße Aromen	Vanille				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade	Antrunk	Kraftvoll	Brennblasentyp	Pot Still	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Holzbetont, Reif	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif, Purgeness	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken		
				Textur	Weich, Seidig		

