

Grappa di San Leonardo 200 cl 43%

San Leonardo Italien Trentino 200 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein kristallklarer Grappa aus den Trestern von Merlot und Cabernet, destilliert von Meisterbrenner Bruno Franceschini. Fruchtige Noten von Pfirsich und Johannisbeeren, begleitet von Unterholz, Wacholder und Blütenaromen. Am Gaumen samtig, weich und gut balanciert.

Servierempfehlung

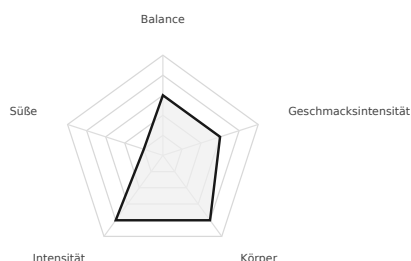
Bei 16°C servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit **Klar**
Farbintensität **Blass**
Farbton **Farblos**

Aromatik

Erdige Noten **Waldboden**
Florale Noten **Weisse Blüten**
Frische Früchte **Pfirsich, Schwarze Johannisbeere**
Kräuter **Wacholder**

Abgang

Charakter **Anhaltend, Fruchtig, Nussig**
Länge **Mittel**

Reifung

Reifungsstatus **Ungereift**

Begleitung

Speisenbegleitung **Dunkle Schokolade, Käse**

Gaumen

Antrunk **Sanft**
Balance **Ausgewogen**
Geschmacksintensität **Mittel**
Wärme / Alkoholschärfe **Wärmend**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff **Trester**

Stil und Charakter

Stil **Elegant, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Geradlinig**

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
Methode	Pur	Körper	Voll
Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Trocken
		Textur	Weich, Seidig