

Poli Grappa di Sassicaia 50 cl 40%

Poli Italien Toskana 50 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine edle Grappa aus der Toskana, destilliert von Poli aus den Trestern des berühmten Sassicaia-Weins, gereift in Barriques und Sassicaia-Fässern, mit komplexen Aromen von Holz, Vanille, Kakao, Kaffee und Lakritze.

Servierempfehlung

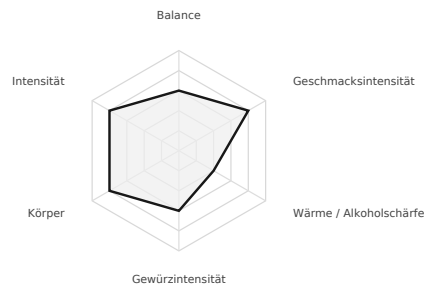
Bei 16–18 °C in einem tulpenförmigen Glas servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Nussige Noten	Haselnuss, Erdnuss
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kaffee
Gewürze	Süßholz
Süße Aromen	Vanille

Abgang

Charakter	Weich, Anhaltend, Nussig, Holzig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche, Rotweinfass
Finish	Weinfass-Finish
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Dessert
-------------------	---

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Seidig