

Berta Elisi Grappa Invecchiata 1 L 43%

Berta Italien Piemont 100 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Grappa aus dem Piemont, hergestellt aus den Tresteren von Nebbiolo, Barbera und Cabernet, gereift in Eichenfässern für bis zu 10 Jahre.

Servierempfehlung

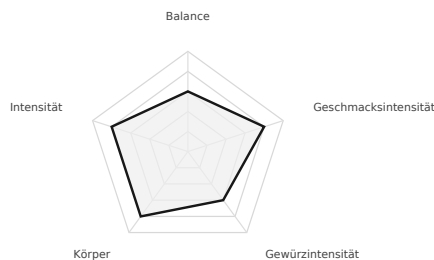
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Nougat, Süßigkeiten oder Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Rosine	Charakter	Fruchtig, Holzig, Weich, Anhaltend	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Mittel	Frische Früchte	Aprikose	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Goldgelb	Nussige Noten	Vanille				
		Süße Aromen	Vanille				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Milchsokolade, Dessert	Antrunk	Sanft	Verarbeitung	Verschnitt	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		

