

Berta Grappa Elisi 3 L 43%

Berta Italien Piemont 300 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

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

Servierempfehlung

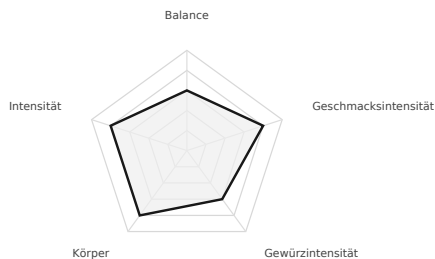
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk in der 3-Liter-Flasche.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Frische Früchte	Aprikose
Nussige Noten	Mandel
Röstnoten	Kakao
Süße Aromen	Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Süßlich, Fruchtig, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Filtration	Kühlgefiltert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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