

Bepi Tosolini Grappa Arcano Decanter 70 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friuli Venezia Giulia 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein bernsteinfarbener Grappa aus Friulano-Trauben, gereift in Zwetschgen-Barriquefässern, mit Noten von kandierten Aprikosen und gelbem Pfirsich.

Servierempfehlung

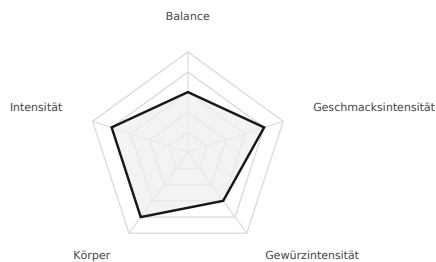
Bei Zimmertemperatur im klassischen Tulpen-Glas servieren. Während des Sommers ist eine Kellertemperatur von 16-18 °C ideal.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse 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

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Begleitung

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

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose
FrISChe Früchte	Pfirsich
Gewürze	Süßholz

Gaumen

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

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Süßlich, Weich
-----------	---

Herstellung

Brennblasentyp	Pot Still
----------------	------------------

Reifung

Fasstyp	Akazienholz
Reifungsstatus	Fassgereift

Rohstoffbasis

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

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