

Berta Grappa Magia Riserva 10 YO 70 cl 44%

Berta Italien Piemont 70 cl 44% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 10 Jahre gereifter Premium-Grappa aus dem Piemont. Ausdrucksstark mit Noten von dunklen Früchten, Vanille und Tabak, eleganter Süße und langem Abgang. Ideal als exklusiver Digestif.

Servierempfehlung

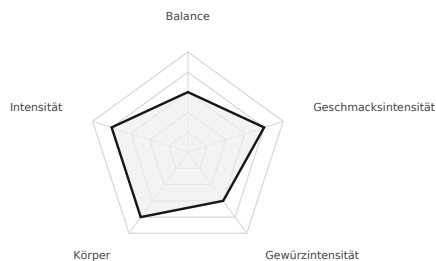
Pur bei 18–20 °C im großen Degustationsglas genießen.

Passt zu

Passt hervorragend zu Schokolade, gereiftem Käse oder nach einem festlichen Menü.

Genussempfehlung

Ideal für ruhige Genussmomente oder als exklusiver Digestif nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Zitrus	Orangenschale
Trockenfrüchte	Sultanine
Florale Noten	Orangenblüte
Holz	Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Würzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Elegant, Harmonisch, Reif, Süßlich	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