

Rossi d'Angera Amandola Grappa Moscato d'Asti 70 cl 42%

Rossi d'Angera Italien Piemont 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Grappa aus Moscato d'Asti-Trester, gereift in Barrique-Fässern, mit fruchtigen Aromen von Aprikose und Honig sowie weichen Mandelnoten.

Servierempfehlung

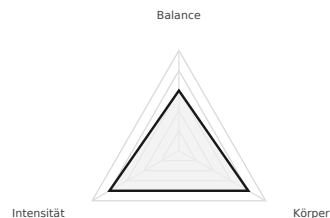
Pur bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Mandelgebäck, dunkler Schokolade oder Früchtekuchen.

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	Frische Früchte	Aprikose	Charakter	Weich, Wärmend, Nussig, Holzig	Fassbehandlung	Getoastet
Farbintensität	Tief	Nussige Noten	Mandel, Haselnuss	Länge	Mittel	Fasstyp	Französische Eiche
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Honig			Reifungsstatus	Fassgereift
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Dessert, Nüsse	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Filtration	Kühlgefiltert		
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend	Brennblasentyp	Pot Still		
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Mild, Rund	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		

