

Olivini Grappa di Lugana Invecchiata 50 cl 45%

Olivini Italien Lombardei 50 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine fassgereifte Grappa aus Lugana-Trester mit komplexem Aroma von reifen Früchten, schwarzer Johannisbeere, Aprikose, Kakao und Vanille.

Servierempfehlung

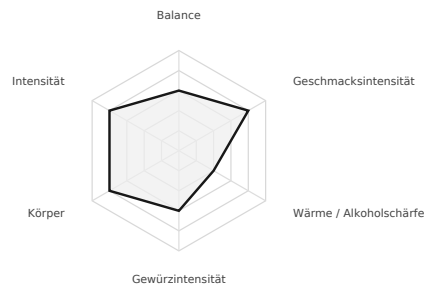
Empfohlen bei 14-18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Frische Früchte	Aprikose, Schwarze Johannisbeere	Charakter	Fruchtig, Würzig, Süßlich, Weich	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbintensität	Tief	Röstnoten	Kakao	Länge	Mittel		
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Vanille				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Färbung		
		Geschmacksintensität	Hoch	Brennblasentyp	Pot Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		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