

Poli Sarpa di Poli Grappa 70 cl 40%

Poli Italien Veneto 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine handwerklich hergestellte Grappa aus Merlot- und Cabernet-Trestern, mit frischen Kräuter- und Blumennoten sowie einem rustikalen, ehrlichen Geschmack.

Servierempfehlung

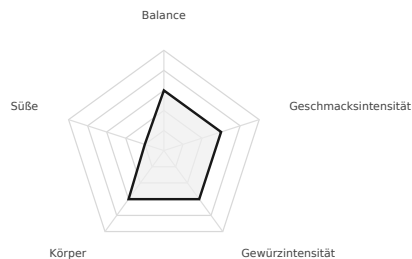
In einem tulpenförmigen Glas bei 10–15 °C servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für hochwertige Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Blass
Farbton	Farblos

Begleitung

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

Stil und Charakter

Stil	Kräuterbetont, Fruchtbetont, Harmonisch, Trocken, Frisch
------	---

Aromatik

Florale Noten	Rose
Kräuter	Minze, Kräuter

Gaumen

Antrunk	Trocken
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Tulpenförmiges Glas
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif, Purgenuß
Serviertemperatur	Leicht gekühlt

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Weich, Fruchtig
Länge	Lang

Herstellung

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

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Trocken
Textur	Trocken

Reifung

Reifungsstatus	Ungereift
----------------	------------------

Rohstoffbasis

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

