

Bepi Tosolini Grappa Ramandolo Decanter 70 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friaul 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine edle Grappa aus frischen Ramandolo-Trauben, gereift in Eichenbarriques, mit süßen Vanillenoten und einem harmonischen Abgang.

Servierempfehlung

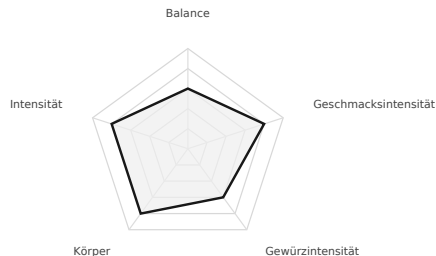
Bei Zimmertemperatur im klassischen Tulpen-Glas servieren.

Passt zu

Passt zu trockenem Gebäck 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		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose	Charakter	Weich, Süßlich, Holzig, Fruchtig	Fassbehandlung	First Fill
Farbintensität	Tief	Gewürze	Süßholz	Länge	Mittel	Fasstyp	Neue Eiche
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Vanille, Honig			Reifungsstatus	Fassgereift
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Trockenfrüchte, Nüsse, Käse, Dunkle Schokolade	Antrunk	Sanft	Brennblasentyp	Pot Still	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Harmonisch, Komplex, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		

