

Bepi Tosolini Grappa Smoked 50 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friaul 50 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine edle Grappa aus friaulischen roten Trauben, gereift in französischen Eichenfässern, die mit Eichenholzspänen und Kentucky-Tabakblättern geräuchert wurden, was ein intensives, rauchiges Aroma verleiht.

Servierempfehlung

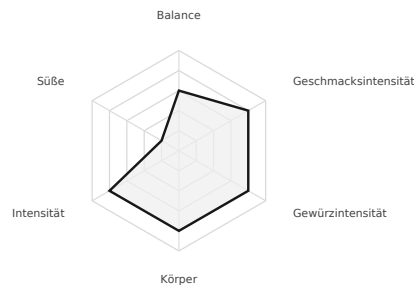
Bei Zimmertemperatur im klassischen Tulpenglas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber rauchiger Aromen, erinnert an torfige Noten eines Single Malt Whiskys.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Frische Früchte	Traube
Rauch / Torf	Rauch, Torf
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Nelke
Süße Aromen	Vanille, Karamell
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Rauchig, Torfig, Würzig
Länge	Lang

Reifung

Fassbehandlung	Getoastet
Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade
-------------------	--------------------------

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Aromatisierung
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Rauchbetont, Kraftvoll, Fruchtbetont, Harmonisch, Komplex	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Ölig