

San Leonardo Grappa Stravecchia 50 cl 45%

San Leonardo Italien Trentino 50 cl 45% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine elegante Grappa Stravecchia aus dem Trentino, fünf Jahre in Barriques gereift, mit komplexem Aroma und harmonischem Geschmack.

Servierempfehlung

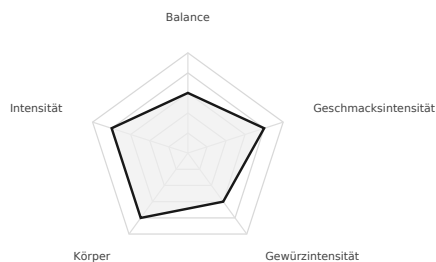
Bei 16–18 °C in einem tulpenförmigen Glas servieren.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Sultanine
Frische Früchte	Traube
Kräuter	Kräuter
Nussige Noten	Walnuss
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Gewürze	Schwarzer Pfeffer
Holz	Zeder

Abgang

Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig, Komplex
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Anzahl Destillationen	Einfach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Seidig