

Bepi Tosolini Vite d'Oro Barrique 70 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friaul 70 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller Grappa aus Friaul, gereift in Barriques aus slawonischer Eiche, mit verführerischen Noten von Vanille, Tabak und kandierten Früchten.

Servierempfehlung

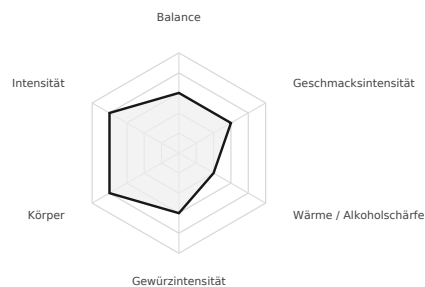
Bei 16–18 °C im klassischen Tulpen-Glas servieren.

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		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Kandierte Früchte	Charakter	Süßlich, Würzig, Fruchtig	Fassbehandlung	Getoastet
Farbintensität	Mittel	Süße Aromen	Vanille	Länge	Lang	Fasstyp	Europäische Eiche
Farbton	Bernstein	Holz	Tabak			Reifungsstatus	Fassgereift
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Brennblasentyp	Pot Still	Grundrohstoff	Trester
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Elegant, Harmonisch, Komplex, Holzbetont, Süßlich	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur	Körper	Voll		
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		