

Bepi Tosolini I Legni Rovere Grappa Invecchiata 50 cl 42%

Bepi Tosolini Italien Friaul 50 cl 42% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler Grappa, über ein Jahr in mittelgerösteten Eichenfässern gereift, mit Noten von Schokolade, Nüssen und Vanille.

Servierempfehlung

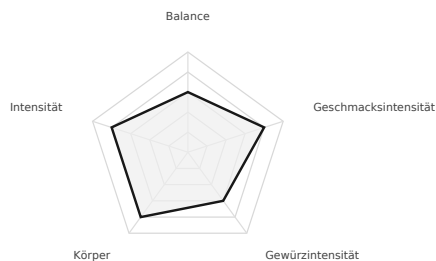
Im klassischen Tulpenglas bei Raumtemperatur servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Begleitung zu einer Zigarre.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss nach dem Essen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Nussige Noten	Geröstete Nüsse
Röstnoten	Dunkle Schokolade
Süße Aromen	Vanille

Abgang

Charakter	Süßlich, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fassbehandlung	Getoastet
Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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