

Bepi Tosolini Ice Most Acquavite d'Uva 70 cl 40%

Bepi Tosolini Italien Friaul-Julisch Venetien 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein fruchtiger Likör aus Italien, hergestellt durch dreifache Destillation von Traubenmost und Getreide, mit einem weichen Bouquet, das sich besonders bei niedrigen Temperaturen entfaltet.

Servierempfehlung

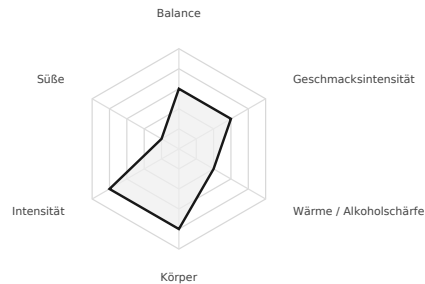
Gut gekühlt bei -10 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Desserts oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für Cocktails wie den 'Ice Most Mule'.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit **Klar**
Farbton **Farblos**

Begleitung

Speisenbegleitung **Dessert**

Aromatik

Florale Noten **Weisse Blüten**
Frische Früchte **Traube**

Gaumen

Antrunk **Sanft**
Balance **Ausgewogen**
Geschmacksintensität **Mittel**
Wärme / Alkoholschärfe **Mild**
Gewürzintensität **Gering**

Abgang

Charakter **Fruchtig, Weich, Anhaltend**
Länge **Lang**

Herstellung

Anzahl Destillationen **Dreifach destilliert**
Brennblasentyp **Pot Still**

Reifung

Reifungsstatus **Ungereift**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff **Weintrauben**

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Seidig