

Koval Rye Whiskey 50 cl 40%

Koval USA Illinois 50 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein Bio-Rye-Whiskey aus 100% Roggen, destilliert in Chicago und gereift in neuen amerikanischen Eichenfässern aus Minnesota.

Servierempfehlung

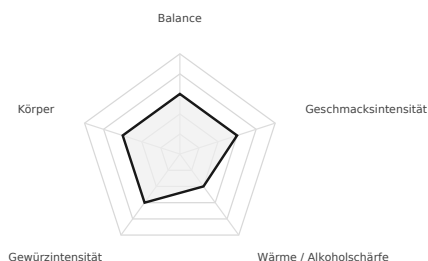
Pur bei Zimmertemperatur oder mit wenigen Tropfen Wasser genießen.

Passt zu

Passt zu geräuchertem Fleisch, gereiftem Käse oder dunkler Schokolade.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder klassische Cocktails wie Manhattan oder Sazerac.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Getreide	Roggenbrot
Frische Früchte	Apfel
Kräuter	Minze
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Zimt, Nelke, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Karamell, Honig
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Würzig, Süßlich
Länge	Mittel

Reifung

Fassbehandlung	Ausgebrannt
Fasstyp	Neue Eiche, Amerikanische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Geräuchertes Fleisch, Käse, Dunkle Schokolade
-------------------	--

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Einzelfass, Kleine Charge
-----------	----------------------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Roggen
---------------	---------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Würzig, Harmonisch, Fruchtbetont	Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig