

Mère Berthe Vieille Eau-de-Vie de Prunes 70 cl 42%

Mère Berthe Frankreich Périgord 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein charaktervoller, vollmundiger und aromareicher Pflaumenbrand aus dem Périgord, hergestellt aus sorgfältig ausgewählten Pflaumen und in Eichenfässern gereift.

Servierempfehlung

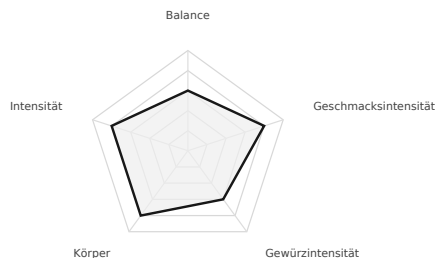
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt servieren.

Passt zu

Passt hervorragend als Digestif nach einer Mahlzeit.

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	Mittel
Farbton	Bernstein

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert
-------------------	----------------

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas, Likörglas
Methode	Pur, Gekühlt
Genussrolle	Digestif, Purgenuss
Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt

Aromatik

Frische Früchte	Pflaume
-----------------	----------------

Gaumen

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

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Intensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Seidig

Abgang

Charakter	Fruchtig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Pflaume
---------------	----------------

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Harmonisch, Elegant, Würzig, Rund
------	--

