

# Bepi Tosolini Most Barrique Ex-Amarone 70 cl 40%

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



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein edles Acquavite aus frischem Traubenmost, gereift in ehemaligen Amarone-Barriques, mit intensiven Aromen von Maraska-Kirsche und süßen Gewürzen.

#### Servierempfehlung

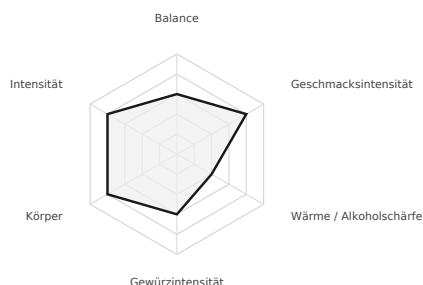
Bei Zimmertemperatur in einem tulpenförmigen Glas servieren.

#### Passt zu

Passt hervorragend zu dunkler Schokolade, Trüffeln oder gereiftem Hartkäse.

#### Genussempfehlung

Ideal als Digestif nach dem Essen oder für besondere Anlässe.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

#### Erscheinungsbild

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Klarheit       | <b>Klar</b>     |
| Farbintensität | <b>Tief</b>     |
| Farbton        | <b>Goldgelb</b> |

#### Aromatik

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| Frische Früchte | <b>Kirsche</b>     |
| Gewürze         | <b>Zimt, Nelke</b> |
| Süße Aromen     | <b>Vanille</b>     |
| Holz            | <b>Eiche</b>       |

#### Abgang

|           |                                |
|-----------|--------------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Würzig, Weich</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                    |

#### Reifung

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Fasstyp        | <b>Rotweinfass</b> |
| Reifungsstatus | <b>Fassgereift</b> |

#### Begleitung

|                   |                                    |
|-------------------|------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Dunkle Schokolade, Hartkäse</b> |
|-------------------|------------------------------------|

#### Gaumen

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Antrunk                | <b>Sanft</b>      |
| Balance                | <b>Ausgewogen</b> |
| Geschmacksintensität   | <b>Hoch</b>       |
| Wärme / Alkoholschärfe | <b>Mild</b>       |
| Gewürzintensität       | <b>Mittel</b>     |

#### Herstellung

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| Anzahl Destillationen | <b>Zweifach destilliert</b> |
| Filtration            | <b>Kühlgefiltert</b>        |
| Brennblasentyp        | <b>Pot Still</b>            |

#### Rohstoffbasis

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| Grundrohstoff | <b>Weintrauben</b> |
|---------------|--------------------|

| Stil und Charakter |                                                          | Servieren         |                     | Struktur           |                |
|--------------------|----------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|----------------|
| Stil               | Elegant, Komplex,<br>Harmonisch,<br>Fruchtbetont, Würzig | Verdünnung        | Ohne Wasser         | Alkoholwahrnehmung | Gut integriert |
|                    |                                                          | Glas              | Tulpenförmiges Glas | Balance            | Ausgewogen     |
|                    |                                                          | Methode           | Pur                 | Körper             | Voll           |
|                    |                                                          | Genussrolle       | Digestif            | Intensität         | Intensiv       |
|                    |                                                          | Serviertemperatur | Raumtemperatur      | Süße               | Leicht süßlich |
|                    |                                                          |                   |                     | Textur             | Weich, Seidig  |