

# Psenner Nocciola Haselnusslikör 70 cl 28%

Psenner Italien Südtirol 70 cl 28% % Vol.



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein cremiger Haselnusslikör aus Südtirol mit intensiven Aromen von gerösteten Haselnüssen, Schokolade und Vanille.

#### Servierempfehlung

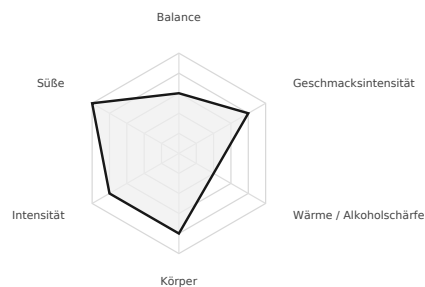
Pur bei 14–18 °C servieren.

#### Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, Nussgebäck oder kräftigem Espresso.

#### Genussempfehlung

Ideal als Digestif oder Zutat in Desserts und Cocktails.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

#### Erscheinungsbild

|                |                  |
|----------------|------------------|
| Klarheit       | <b>Klar</b>      |
| Farbintensität | <b>Mittel</b>    |
| Farbton        | <b>Bernstein</b> |
| Viskosität     | <b>Viskos</b>    |

#### Begleitung

|                   |                                                    |
|-------------------|----------------------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Dunkle Schokolade, Espresso, Dessert, Nüsse</b> |
|-------------------|----------------------------------------------------|

#### Stil und Charakter

|      |                                                 |
|------|-------------------------------------------------|
| Stil | <b>Harmonisch, Süßlich, Elegant, Rund, Mild</b> |
|------|-------------------------------------------------|

#### Aromatik

|               |                  |
|---------------|------------------|
| Nussige Noten | <b>Haselnuss</b> |
| Röstnoten     | <b>Kakao</b>     |
| Süße Aromen   | <b>Vanille</b>   |

#### Gaumen

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Antrunk                | <b>Süßlich</b>    |
| Balance                | <b>Ausgewogen</b> |
| Geschmacksintensität   | <b>Hoch</b>       |
| Wärme / Alkoholschärfe | <b>Mild</b>       |
| Gewürzintensität       | <b>Gering</b>     |

#### Servieren

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Verdünnung        | <b>Ohne Wasser</b>             |
| Glas              | <b>Likörglas</b>               |
| Methode           | <b>Pur, Im Cocktail</b>        |
| Genussrolle       | <b>Digestif, Cocktailbasis</b> |
| Serviertemperatur | <b>Raumtemperatur</b>          |

#### Abgang

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| Charakter | <b>Süßlich, Nussig, Weich</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                   |

#### Herstellung

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| Verarbeitung | <b>Mazeration, Süßung, Aromatisierung</b> |
|--------------|-------------------------------------------|

#### Struktur

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Alkoholwahrnehmung | <b>Gut integriert</b> |
| Balance            | <b>Ausgewogen</b>     |
| Körper             | <b>Voll</b>           |
| Intensität         | <b>Intensiv</b>       |
| Süße               | <b>Süß</b>            |
| Textur             | <b>Cremig, Weich</b>  |

#### Reifung

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Fasttyp        | <b>Europäische Eiche</b> |
| Reifungsstatus | <b>Fassgereift</b>       |

#### Rohstoffbasis

|               |              |
|---------------|--------------|
| Grundrohstoff | <b>Nüsse</b> |
|---------------|--------------|