

Berta Oltre il Vallo Grappa 70 cl 40%

Berta Italien Piemont 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein außergewöhnlicher Grappa aus dem Piemont, gereift in Barriques und anschließend in schottischen Whiskyfässern. Komplexe Aromen von Trockenfrüchten, Mandeln, Rauch und Malz vereinen italienische und schottische Tradition.

Servierempfehlung

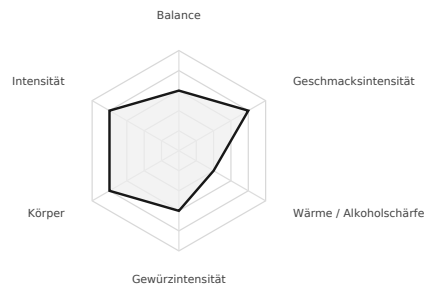
Pur bei Zimmertemperatur genießen, um die komplexen Aromen optimal zur Geltung zu bringen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach einem besonderen Essen.

Genussempfehlung

Ideal für Liebhaber von Grappa und Whisky, die das Besondere suchen.



Produkt entdecken
QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Getreide	Malz
Trockenfrüchte	Sultanine
Nussige Noten	Mandel
Rauch / Torf	Torf
Süße Aromen	Honig

Abgang

Charakter	Weich, Anhaltend, Rauchig, Torfig
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Ex-Bourbon-Fass
Finish	Fass-Finish
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Dessert
-------------------	---

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Filtration	Kühlgefiltert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Trester
---------------	----------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Rauchbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Ölig