

Ocucaje Pisco Acholado 70 cl 40%

Ocucaje Peru Ica 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein facettenreicher Pisco aus Peru, hergestellt aus einer Mischung von Italia- und Quebranta-Trauben, mit fruchtigen Aromen und Zitrusnoten.

Servierempfehlung

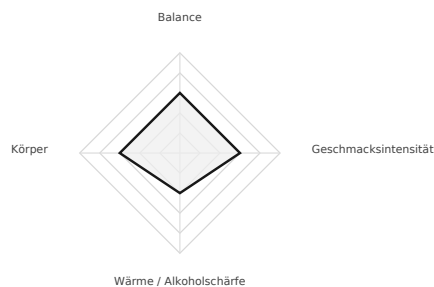
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen.

Passt zu

Passt zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen oder mildem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für Cocktails wie Pisco Sour.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Zitronenschale	Charakter	Fruchtig, Weich, Anhaltend	Reifungsstatus	Ungereift
Farbintensität	Blass	Florale Noten	Weisse Blüten	Länge	Lang		
Farbton	Farblos	Frische Früchte	Apfel				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Meeresfrüchte, Käse	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Einfach destilliert	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt		
		Geschmacksintensität	Mittel	Brennblasentyp	Pot Still		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Fruchtbetont, Harmonisch, Komplex, Elegant	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Mittel		
		Genussrolle	Purgeness, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv		
		Serviertemperatur	Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		