

Studer Kirsch Vieux 70 cl 41%

Studer Schweiz Kanton Luzern 70 cl 41% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer Schweizer Kirschbrand aus vollreifen Kirschen, sorgfältig destilliert und gereift, mit ausdrucksstarken Fruchtaromen.

Servierempfehlung

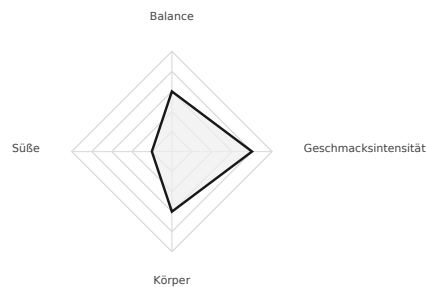
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zum Verfeinern von Desserts.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Blass
Farbton	Farblos

Gaumen

Antrunk	Direkt
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Trocken
Textur	Weich

Aromatik

Frische Früchte	Kirsche
-----------------	----------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Kirsche
---------------	----------------

Abgang

Charakter	Fruchtig, Wärmend, Anhaltend
Länge	Lang

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Harmonisch, Geradlinig
------	---

Begleitung

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

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Nosingglas
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur