

TOK Zlatni Tok 05 70 cl

Destilerija Tok Serbien Goč 70 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Eine ausgewogene, elegante Pflaumen-Rakija aus Serbien, mindestens 5 Jahre in Eichenfässern gereift. Komplexe Aromatik mit holzigen, fruchtigen und floralen Noten.

Servierempfehlung

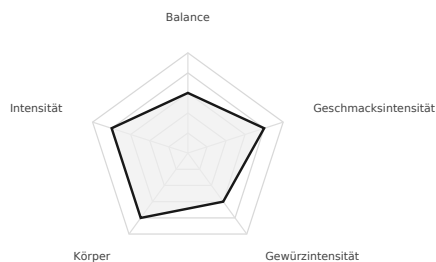
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu kräftigem Käse, Schinken oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss und entspannte Genussmomente.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume	Charakter	Süßlich, Fruchtig, Holzig, Weich	Fasstyp	Europäische Eiche
Farbintensität	Mittel	Frische Früchte	Pflaume	Länge	Lang	Methode	Statische Reifung
Farbton	Bernstein	Röstnoten	Kaffee			Reifungsstatus	Fassgereift
		Gewürze	Nelke				
		Süße Aromen	Vanille				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Käse, Geräuchertes Fleisch	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Pflaume
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

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