

Zlatni Tok 10 YO 70 cl 40%

Destilerija Tok Serbien 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 10 Jahre alter Šljivovica aus den Sorten Požegača, Crvena ranka und Čačanska rodna, gereift in Eichenfässern, mit komplexem Geschmack und limitierter Auflage von 700 Flaschen jährlich.

Servierempfehlung

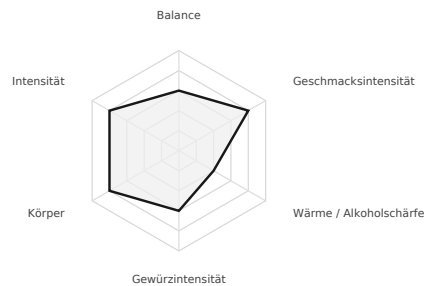
Wir empfehlen, diesen alten Pflaumenbrand für 3 Minuten zu dekantieren und bei 18–20 °C in einem Cognac- oder Tulpen-Glas zu genießen.

Passt zu

Passt hervorragend zu Ente, gespicktem Fleisch sowie zu Schokoladendesserts mit Steinobst.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss bei besonderen Anlässen.



Produkt entdecken
QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Zitrus	Zitrone
Frische Früchte	Pflaume, Banane
Kräuter	Minze
Röstnoten	Kaffee, Biskuit, Geröstetes Brot
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Gegrilltes Fleisch, Dessert, Dunkle Schokolade
-------------------	---

Gaumen

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

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Pflaume, Zwetschge
---------------	---------------------------

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Holzbetont, Elegant
------	---

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Glas	Cognacschwenker, Tulpenförmiges Glas	Balance	Ausgewogen
Methode	Pur	Körper	Voll
Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken
		Textur	Weich, Seidig