

Studer Vieille Prune Réserve Baron Louis 70 cl 40%

Studer Schweiz Luzern 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hoch aromatischer Vieille Prune Edelbrand aus der Schweiz mit intensivem Pflaumenaroma, fruchtigen Noten, Vanille und eleganter Holzeinbindung. Langer, süßlich-aromatischer Nachklang.

Servierempfehlung

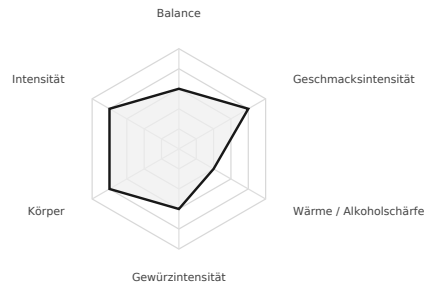
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, Schokolade oder als Digestif nach einem feinen Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss und besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Goldgelb
Viskosität	Ölig

Begleitung

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

Aromatik

Frische Früchte	Pflaume, Birne
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Marzipan

Gaumen

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

Abgang

Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig
Länge	Lang

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
-----------	--------------------

Reifung

Reifungsstatus	Fassgereift
----------------	--------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Pflaume
---------------	----------------

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