

Zlatni Tok 10 YO 70 cl 43%

Destilerija Tok Serbien Goč 70 cl 43% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 10 Jahre alter Šljivovica aus Serbien, hergestellt aus den Sorten Požegača, Crvena ranka und Čačanska rodna, gereift in Eichenfässern.

Servierempfehlung

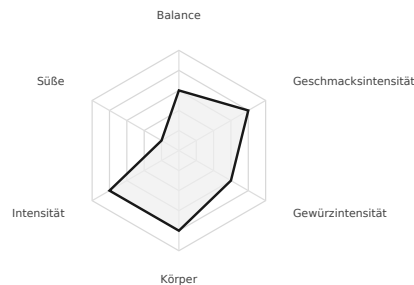
Bei 18-20 °C in einem Cognac- oder Tulpen-Glas servieren.

Passt zu

Passt zu Ente, durchwachsenem Fleisch und Schokoladendesserts mit Steinobst.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss; limitierte Produktion von 700 Flaschen pro Jahr.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume
Frische Früchte	Banane
Kräuter	Minze
Röstnoten	Kaffee
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Weich, Anhaltend, Süßlich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Europäische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Kleine Charge
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Holzbetont, Reif	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tulpenförmiges Glas, Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Speisenbegleiter	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Trocken
				Textur	Weich, Ölig