

DRINKS.

Barsol Mosto Verde Quebranta Pisco 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	711177
Alkoholgehalt	41.8%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Peru
Region	Ica
Abfüller	Pueblo Nuevo, Caserio de Yahasi, Ica, Perú, Carretera de Ingreso a Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Pérou
Marke	Barsol
Typ	Pisco
Anwendung	in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase Kräuteraromen mit Zitrusnoten und Pfirsichanklängen sowie Aromen von Schokolade und Kakao. Am Gaumen Aromen frischer grüner Äpfel, Gebäcktaschen, Zartbitterschokolade sowie Nussanklänge. Im Abgang leicht und weich.
Verkehrsbezeichnung	Obstbrand
Details	aus teilweise fermentiertem Wein und Quebranta-Trauben



Beschreibung

Barsol Pisco wird in der Bodega San Isidro produziert, einer der ältesten Destillierereien Perus, die seit über 100 Jahren aktiv ist. Für die Herstellung der traditionell peruanischen Brandys kommen ausschliesslich Trauben aus eigenem Anbau in Frage. Das Barsol-Team destilliert in kleinen Chargen in Kupferbrennblasen und lagert den Pisco anschliessend für mindestens drei Monate in Stahltanks. Der "Mosto Verfeinert Quebranta" basiert auf teilweise fermentiertem Wein und zu 100 % auf der heimischen Traubensorte Quebranta, die sich durch ihren hohen Zuckergehalt und einen eher zurückhaltenden Eigengeschmack auszeichnet.