DRINKS.

Barsol Pisco Acholado 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	PBSA0700
Alkoholgehalt	41.3%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Peru
Region	Ica
Abfüller	Pueblo Nuevo, Caserio de Yahasi, Ica, Perú, Carretera de Ingreso a Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Peru
Marke	Barsol
Typ	Pisco
Anwendung	pur oder als Zutat für Drinks und Cocktails wie Pisco Sour und Chilcano de Pisco
Degustationsnotiz	mit den Aromen von Trauben, Feigen, Nüssen und Rosen.
Verkehrsbezeichnung	Obstbrand
Details	Aus den Traubensorten Quebranta, Italia und Torontel hergestellt
Ehrungen	Concours Mondial de Bruxelles 2009: GoldSan Francisco World Spirits Competition 2007: GoldSan Francisco World Spirits Competition 2006: SilberConcurso Nacional del Pisco 2005: Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der

VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Barsol Pisco Acholado wird in der Bodega San Isidro produziert, einer der ältesten Destillerien Perus. Er heisst deswegen "Acholado" (= Blend), da er aus verschiedenen Traubensorten besteht. Dies sind in diesem Fall Quebranta, Italia und Torontel. Insgesamt sind für die Pisco-Herstellung acht Traubensorten zugelassen, doch Perola, das Mutterunternehmen von Barsol, zieht lediglich jene drei heran. Im Gegensatz zu einem Pisco Puro ist der Acholada vielschichtiger und geniesst ein vielseitiges Einsatzgebiet.