



Barsol Pisco Acholado

Brandy / Weinbrand - Peru

0,7 Liter - 41,3 % vol

€ 34,21 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 23,95

Artikel: Barsol Pisco Acholado

Land: Peru

Region: Valley of Ica

Erzeuger: Bodega San Isidro

Rebsorte: Quebranta-, Italia- und Torontel-Trauben

Alkohol: 41,3 % vol

Aroma: Fein und floral mit Noten von grünen Trauben und Trockenfrüchten.

Geschmack: Am Gaumen gehaltvoll mit langem Nachhall.

Serviervorschläge: Zum puren Genuss. Zum Mixen der bekannten Pisco-Drinks wie Pisco Sour, Chilcano oder El Capitán, der peruanischen Variante des Manhattan.

Durch seine komplexe Aromatik ist der Barsol Pisco Acholado vielseitig einsetzbar.

Acholado ist die Bezeichnung für einen Pisco aus unterschiedlichen Traubensorten, also einem Blend oder einem Cuvée, der die Aromenwelten unterschiedlicher Trauben vereint. Hierzu können die Trauben selbst, der fermentierte Traubenmost oder auch das Destillat miteinander vermengt werden.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Peru

Unternehmen: Bodega San Isidro

Inverkehrbringer: Perola GmbH

Anschrift: Ronhofer Hauptstraße 299, 90765 Fürth

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 02.06.2026