

BARSOL PISCO ACHOLADO



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.7
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6816501
Vinmonopol pris:	kr 489,90

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Brandy - Peru

Produsent: Barsol (Bodega San Isidro)

Webside: <https://www.barsolpisco.com/>

Produsentbeskrivelse:

Barsol er den ultimate håndverksmessige Pisco. Pisco Barsol er destillert på La Bodega San Isidro som ligger i den solrike Ica-dalen, Pueblo Nuevo-distriktet, i Ica, Peru, som har aner helt bak til starten av 1800-tallet. Mannen bak disse Fantastiske Piscoer er master destiller Diego Loret De Mola som er en av de største innen Pisco produksjon og som har gjort Barsol til den største Pisco-eksportøren i Peru.

Produktinformasjon:

En ekstraordinær blanding av tre typer Pisco: Quebranta 70%, Italia 20% og Torontel 10%. Andelene kan variere veldig fra år til år, som et resultat av at aromaer og smaker av druer påvirkes av værforholdene.

Smaksnotater:

frukt på nesen forsterkes i ganen sammen med hint av karamell, krydder og pekannøtter.

Serveringstips:

Perfekt for å lage en klassisk "Chilcano" cocktail.

Farge:	Blank
Duft:	moden vintre, frukthage, fine blomster- og sitrusnotater, supplert med bakverk.
Smak:	frukt på nesen forsterkes i ganen sammen med hint av karamell, krydder og pekannøtter.
Base:	Quebranta 70%, Italia 20% and Torontel 10%
Alkohol:	41.3 %vol