

Chambord Liqueur Royale de France 70 cl 16,5%

Chambord Frankreich Loire-Tal 70 cl 16,5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler Likör aus dem Loire-Tal, hergestellt aus roten und schwarzen Himbeeren, verfeinert mit Honig, Vanille und französischem Cognac.

Servierempfehlung

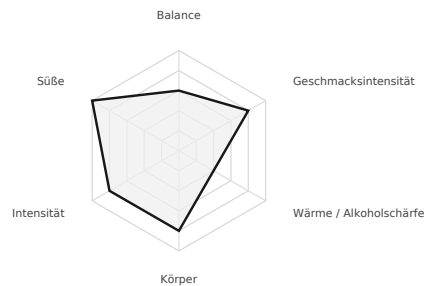
Pur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, insbesondere Schokoladengerichten, oder als Zutat in Cocktails.

Genussempfehlung

Ideal für Cocktails wie den French Martini oder als edle Ergänzung zu Sekt.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Rotbraun

Aromatik

Zitrus	Orangenschale
Frische Früchte	Himbeere, Brombeere, Schwarze Johannisbeere
Gewürze	Ingwer, Nelke, Muskat, Zimt
Süße Aromen	Vanille, Honig
Weinige Noten	Cognac

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Weich
Länge	Mittel

Reifung

Reifungsstatus	Ungereift
----------------	------------------

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert, Dunkle Schokolade, Milkschokolade
-------------------	---

Gaumen

Antrunk	Süßlich
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Gering

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration, Verschnitt, Süßung
--------------	---------------------------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Himbeere, Honig, Weintrauben
---------------	-------------------------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Fruchtbetont, Süßlich, Harmonisch, Elegant, Rund	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Voll
		Genussrolle	Purgenuss, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß
				Textur	Weich, Cremig