

# Chartreuse Liqueur de Cassis 50 cl 20%

Chartreuse Frankreich Rhône-Alpes 50 cl 20% % Vol.



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein reichhaltiger, fruchtiger Likör mit harmonischer Süße, hergestellt nach traditionellen Rezepten der Kartäuser-Mönche.

#### Servierempfehlung

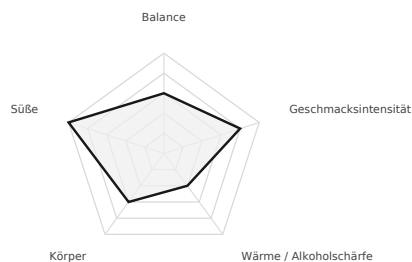
Gut gekühlt als Aperitif oder in Cocktails servieren.

#### Passt zu

Passt zu Desserts, Fruchtsalaten oder als Zutat in Cocktails.

#### Genussempfehlung

Ideal pur, gemischt mit Weißwein oder Champagner, sowie als aromatische Cocktail-Zutat.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

#### Erscheinungsbild

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Klarheit       | <b>Klar</b>        |
| Farbintensität | <b>Tief</b>        |
| Farbton        | <b>Dunkelbraun</b> |

#### Aromatik

|                 |                               |
|-----------------|-------------------------------|
| Frische Früchte | <b>Schwarze Johannisbeere</b> |
| Kräuter         | <b>Kräuter</b>                |
| Gewürze         | <b>Anis</b>                   |
| Süße Aromen     | <b>Honig</b>                  |

#### Abgang

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| Charakter | <b>Fruchtig, Süßlich</b> |
| Länge     | <b>Mittel</b>            |

#### Begleitung

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Speisenbegleitung | <b>Dessert</b> |
|-------------------|----------------|

#### Gaumen

|                        |                   |
|------------------------|-------------------|
| Antrunk                | <b>Süßlich</b>    |
| Balance                | <b>Ausgewogen</b> |
| Geschmacksintensität   | <b>Hoch</b>       |
| Wärme / Alkoholschärfe | <b>Mild</b>       |
| Gewürzintensität       | <b>Gering</b>     |

#### Herstellung

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| Verarbeitung | <b>Mazeration, Süßung, Aromatisierung</b> |
|--------------|-------------------------------------------|

#### Rohstoffbasis

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| Grundrohstoff | <b>Kirsche, Kräuter, Gewürze</b> |
|---------------|----------------------------------|

#### Stil und Charakter

|      |                                                   |
|------|---------------------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Harmonisch, Süßlich, Elegant</b> |
|------|---------------------------------------------------|

#### Servieren

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Verdünnung        | <b>Ohne Wasser</b>             |
| Glas              | <b>Likörglas, Cocktailglas</b> |
| Methode           | <b>Pur, Im Cocktail</b>        |
| Genussrolle       | <b>Aperitif, Cocktailbasis</b> |
| Serviertemperatur | <b>Gekühlt</b>                 |

#### Struktur

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Alkoholwahrnehmung | <b>Zurückhaltend</b>  |
| Balance            | <b>Ausgewogen</b>     |
| Körper             | <b>Mittel</b>         |
| Intensität         | <b>Mittelintensiv</b> |
| Süße               | <b>Süß</b>            |
| Textur             | <b>Weich, Cremig</b>  |

