

Chartreuse Jaune 70 cl 40%

Chartreuse Frankreich Auvergne-Rhône-Alpes 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein milder, gelber Kräuterlikör aus über 130 Pflanzen, hergestellt von Kartäusermönchen in Frankreich. Besonders aromatisch, mit sanften Kräuternoten und feiner Süße.

Servierempfehlung

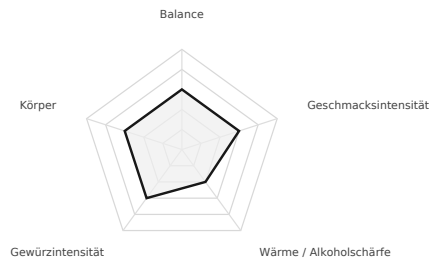
Gut gekühlt pur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, als Digestif oder in Cocktails.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
 und vollständige
 Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Zitrone	Charakter	Kräuterbetont, Süßlich, Würzig, Weich	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Florale Noten	Weisse Blüten			Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Goldgelb	Kräuter	Kräuter	Länge	Lang		
		Gewürze	Anis				
		Süße Aromen	Honig				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Stil und Charakter	
Speisenbegleitung	Dessert, Milkschokolade, Kaffee	Antrunk	Süßlich	Verarbeitung	Mazeration, Aromatisierung	Stil	Kräuterbetont, Süßlich, Harmonisch
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				
Servieren		Struktur					
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert				
Glas	Likörglas, Tumbler	Balance	Ausgewogen				
Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Mittel				
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv				
Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Süßlich				
		Textur	Weich, Cremig				

