

Chartreuse Verte 70 cl 55%

Chartreuse Frankreich Isère 70 cl 55% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller französischer Kräuterlikör mit 55% Alkoholgehalt, hergestellt aus 130 Pflanzen und Kräutern, bekannt für seine natürliche grüne Farbe und komplexe Aromen.

Servierempfehlung

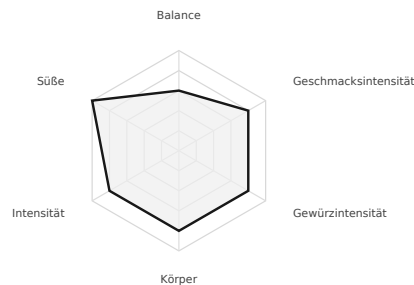
Gut gekühlt bei 12-13 °C oder auf Eis servieren.

Passt zu

Passt zu Desserts, kräftigem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief

Aromatik

Zitrus	Zitrone, Limette
Kräuter	Kräuter, Minze, Pfefferminze, Eukalyptus, Salbei
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Ingwer, Anis

Abgang

Charakter	Kräuterbetont, Bitter, Wärmend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert, Käse
-------------------	----------------------

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Verarbeitung	Mazeration, Aromatisierung, Färbung
Brennblasentyp	Pot Still

Stil und Charakter

Stil	Kraftvoll, Komplex, Kräuterbetont, Würzig, Frisch
------	--

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent
Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen
Methode	Gekühlt, Auf Eis	Körper	Voll
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Süß
		Textur	Weich, Ölig

Artikelnummer: 3023480110707 GTIN: 3023480110707

liquor-store.ch