

Eiercognac Emile E. 20 cl 20%

Emile E. Schweiz Appenzell Innerrhoden 20 cl 20 % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Eierlikör aus feinstem französischem Cognac und Schweizer Eiern aus Bodenhaltung.

Servierempfehlung

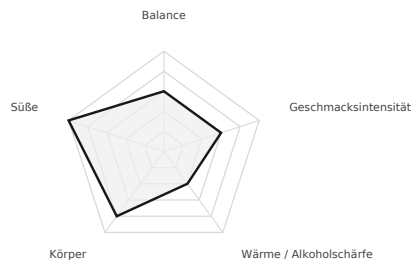
Gut gekühlt bei 6-8 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Desserts, Gebäck oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in Cocktails und Desserts.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Aromatik

Süße Aromen **Vanille, Karamell**

Abgang

Charakter **Süßlich, Weich, Wärmend**
Länge **Mittel**

Begleitung

Speisenbegleitung **Dessert, Karamelldessert, Dunkle Schokolade, Kaffee, Käse**

Gaumen

Antrunk **Süßlich**
Balance **Ausgewogen**
Geschmacksintensität **Mittel**
Wärme / Alkoholschärfe **Mild**
Gewürzintensität **Gering**

Herstellung

Abfüllung **Trinkstärke**
Verarbeitung **Verschnitt, Süßung, Aromatisierung**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff **Weintrauben, Ei**

Stil und Charakter

Stil **Harmonisch, Elegant, Süßlich**

Servieren

Verdünnung **Ohne Wasser**
Glas **Likörglas**
Methode **Pur, Im Cocktail**
Genussrolle **Digestif, Cocktailbasis**
Serviertemperatur **Gekühlt**

Struktur

Alkoholwahrnehmung **Gut integriert**
Balance **Ausgewogen**
Körper **Voll**
Intensität **Mittelintensiv**
Süße **Süß**
Textur **Cremig, Weich**

