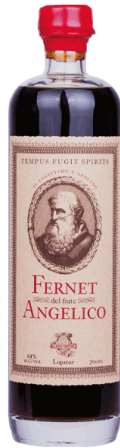


Fernet del Frate Angelico 70 cl 44%

Tempus Fugit Spirits Schweiz Bern 70 cl 44% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein traditioneller Fernet-Likör, hergestellt nach einem handgeschriebenen Rezept aus den 1930er Jahren, mit intensiven Kräuter- und Bitteraromen.

Servierempfehlung

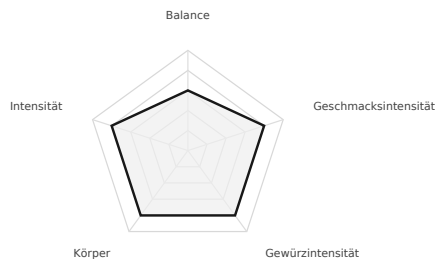
Pur bei Zimmertemperatur oder in Cocktails wie dem 'Toronto' genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, Espresso oder als Digestif nach einer Mahlzeit.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Zutat in klassischen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Begleitung	
Klarheit	Klar	Kräuter	Kräuter, Medizinische Kräuter, Minze, Pfefferminze	Charakter	Bitter, Kräuterbetont, Würzig, Anhaltend	Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Espresso, Dessert
Farbintensität	Tief			Länge	Lang		
Farbton	Dunkelbraun	Gewürze	Safran, Anis				
Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis		Stil und Charakter	
Antrunk	Kraftvoll	Verarbeitung	Mazeration, Aromatisierung, Färbung	Grundrohstoff	Kräuter, Gewürze	Stil	Kraftvoll, Komplex, Kräuterbetont, Würzig, Trocken
Balance	Ausgewogen						
Geschmacksintensität	Hoch						
Wärme / Alkoholschärfe	Deutlich wärmend						
Gewürzintensität	Hoch						

Servieren		Struktur	
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Präsent
Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen
Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Voll
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv
Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
		Textur	Trocken, Adstringierend