

Limoncetta di Sorrento 50 cl 30%

Limoncetta di Sorrento Italien Kampanien 50 cl 30% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein 100% natürlicher Zitronenlikör aus Sorrent, hergestellt aus den Schalen der "Limone di Sorrento I.G.P.", ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

Servierempfehlung

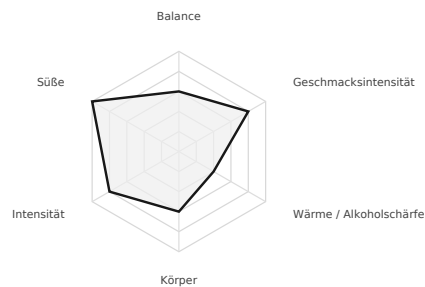
Gut gekühlt bei 4-6 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Desserts, Obstsalaten oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder zur Verfeinerung von Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung			
Klarheit	Klar	Zitrus	Zitrone, Zitronenschale	Charakter	Süßlich, Fruchtig, Weich	Reifungsstatus	Ungereift		
Farbintensität	Hell	Kräuter	Thymian	Länge	Mittel				
Farbton	Strohgelb								
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Stil und Charakter			
Speisenbegleitung	Dessert, Zitrusdessert	Antrunk	Süßlich	Verarbeitung	Mazeration, Süßung, Aromatisierung	Stil	Fruchtbetont, Frisch, Harmonisch, Süßlich		
		Balance	Ausgewogen						
		Geschmacksintensität	Hoch						
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild						
Servieren		Struktur							
Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert						
Glas	Likörglas	Balance	Ausgewogen						
Methode	Gekühlt, Im Cocktail	Körper	Mittel						
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Intensiv						
Serviertemperatur	Gekühlt	Süße	Süß						
		Textur	Weich, Cremig						