Chartreuse verte

Verkostungsnotiz: Chartreuse Verte hat eine chartreuse-grüne Farbe und eine kräftige, kräuterige, pfeffrige Nase. Der Gaumen ist frisch mit Minznoten, Kiefernharz und Zitrusfrüchten. Am Ende kommt bittersüßer Tee, der die Verkostung verlängert. Weinbereitung: Die genaue Mischung von über 130 Kräutern, Wurzeln und Pflanzen bleibt ein Geheimnis. Die Kräuter werden in hochprozentigem Alkohol mazeriert und dann in Kupferkesseln destilliert. Nach der Destillation wird Zucker und weitere Kräuteressenzen hinzugefügt, der Alkohol auf etwa 55 % verdünnt und der Likör reift in Eichenfässern. Der Prozess ergibt einen einzigartigen Kräuterlikör, der als Digestif oder in Cocktails geschätzt wird.

Artikelnummer	51590
Artikelname	Chartreuse verte
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Chartreuse
EAN-Code	
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	55%
Inhalt	0.7
Herkunftsland	Frankreich
Typ	Spirituosen
Zutaten	Zutaten: Alkohol, Zucker, 130 Pflanzen und Blumen. Alkoholgehalt: 55 % Verpackt in einer traditionellen Chartreuse-

Likörflasche. Traditionell als After-Dinner-Drink angesehen,