

D1 – noten

Likör

25% vol.

Rohstoffe

Zutaten

Hydrierter Alkohol, Zucker, aromatische lokale Pflanzenextrakte. Enthält Nüsse

Reife

–

Ausbau

–

Trinktemperatur

Zimmertemperatur oder auf Eis

Die Geschicklichkeit unserer Experten in der Aromenextraktion sowie ein antiker und beinahe heiliger Herstellungsprozess verleihen dem D1-noten-Likör seinen Ursprung.

Der D1-noten entsteht durch den Aufguss vegetarischer Essenzen, die aus lokalen Früchten und Gewürzen extrahiert werden.

In der Tat sind es gerade die ausgesuchten vegetarischen Komponenten und die aromatischen Kräuter, die unseren Likör derart bereichern und so ein Konzentrat voller Geschmack und Tradition erbringen.

Pur und bei Raumtemperatur, um jeden der wertvollen lokalen Bestandteile zu erfassen, die ihn ausmachen. Auf Eis, um den modernen, bestimmten und intensiven Geschmack wertschätzen zu können.

Ein erhabenes Dessert voll gaumenschmeichelnder Aromen, wenn es vom frischen und sanften Geschmack von Sahneeis begleitet wird.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

