

Weinzentrale

EBERLE

Triple Sec - Creme D'Orange 0,35 Liter - Spiritus Rex

Art.-Nr: 60844

Neu



Beschreibung:

In den ersten sensorischen Sequenzen glänzt dieser Triple Sec - Creme D'Orange im Nu mit seinen Noten von süßen kandierten Orangen und feinaromatischen Nuancen von Blutorangen und Zitronen. Am Gaumen wirkt die phantastisch zentrierte herb-fruchtige Frische mit kühlender Wirkung - sehr charmant und gar unwiderstehlich. Es erwarten Sie unzählige exotische Cocktails: White Lady, Punch, Cosmopolitan, Margarita, Mojito, Sangria, Sidecar, Kamikaze Shortdrink... Oder unser Premiumcocktail New Orleans Sour!

Hersteller:

Der würdige Gralshüter der legendären Edelobstbrennerei Stählemühle kommt aus Bad Malente und heißt Matthias Sievert. Er ist ein wahrer Künstler am Destillierapparat. Mit einigen Equipments und den Rezepturen aus Eigeltingen lebt so ein Teil der Geschichte bei Matze in Schleswig-Holstein weiter.

Anbau:

Diese Rezeptur von Matthias Sievert ist eine abgewandelte Adaption aus dem Jahr 1954.

| | | | |
|--|--|-----------------------------------|------------------------------------|
| Rebsorte - | Region - | Alkoholgehalt 40 % Vol. | Trinktemperatur 15 °C |
| Weingeschmack - | Qualitätsstufe Triple Sec - Creme D'Orange | Restsüße - | Ausbau - |
| Weinstilistiken klassisch & traditionell | Bodenart - | Trinkfenster - | Flaschengröße 0,35 Liter |
| Verschlussart Naturkork | Bewirtschaftung aus erlesenen Zitrusfrüchten | Zusatzstoffe - | Karaffieren NEIN |

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Säure



Passt zu



Exotische Gerichte



Digestif



Cocktails



Desserts



Gebäck



Aperitif