



Chartreuse M.O.F. Cuvée des Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers

Likör - Kräuter

Eine einzigartige und außergewöhnliche Chartreuse Cuvée.

0,7 Liter - 45 % vol

Artikel: Chartreuse M.O.F. 45

Land: Frankreich

Region: Voiron bei Grenoble

Erzeuger: Chartreuse

Alkohol: 45 % vol

Farbe: Gelbgold mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Intensiv, lebhaft und fein entfalten sich die Aromen nacheinander. Noten von Enzian und Ingwer sowie Aromen von reifen Mangos zusammen mit Noten kandierter Zitrusfrüchte, dann erscheinen flüchtigere Aromen wie Menthol, Fenchel und auch Lakritz.

Geschmack: Der Gaumen wird weich und außerordentlich harmonisch eingehüllt.

Besonderheit: Die Kartäuser Mönche kreierten gemeinsam mit der Vereinigung der besten Sommeliers Frankreichs "Sommeliers Meilleurs Ouvriers de France" (daher auch der Name) diese einzigartige und außergewöhnliche Chartreuse Cuvée.

Trinktemperatur: Gut gekühlt bei ca. 5 - 6 °C genießen.

Chartreuse ist ein Kräuterlikör, der bis zum heutigen Tag von Kartäuser Mönchen nach einem geheimen Rezept von 1605 hergestellt wird. Über 130 Kräuter und Pflanzen geben Chartreuse seinen einzigartigen Geschmack. Auch die natürliche Farbe des Chartreuse ist das Geheimnis der Mönche. Etwa um 1840 wurde dann die gelbe Variante des Chartreuse entwickelt. Sie ist zarter, weicher und hat weniger Alkohol als Chartreuse grüne. In neuester Zeit wurde diese besondere Cuvée kreiert.

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Chartreuse Diffusion

Anschrift: 10, Boulevard Edgar-Kofler BP 102 - 38503 Voiron Cedex - France

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025