



Copenhagen Distillery Coffee Spirit Copenhagen Coffee Lab BIO

Spirituose - Allgemein

0,5 Liter - Vol 40%

Artikel: Copenhagen Distillery Coffee Spirit

Land: Dänemark

Erzeuger: Copenhagen Distillery

Alkohol: 40%

Charakteristik: Diese in Zusammenarbeit mit Copenhagen Coffee Lab hergestellte Spirituose wird aus 100% Arabica-Bourbon-Bohnen destilliert. Die Bohne stammt aus der vulkanischen Erde von Atitlan, Guatemala, und dem vollständig biologischen Anbau der Finca Ceylan. Der Geschmack der Bohne ist reichhaltig und kräftig mit Noten von Pistazie, Blutorange und Karamell. Die Destillation fügt eine schokoladige Süße und eine anhaltende Trockenheit mit Zitrusnoten hinzu.

Serviervorschläge: Mit Tonic und einer Orangenscheibe, als Espresso Martini oder pur mit einem After-Dinner Kaffee.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Dänemark

Unternehmen: Copenhagen Distillery

Anschrift: Kløvermarksvej 70 D, 2300 Copenhagen, Denmark

Weinquelle Lüthmann, 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: 17.05.2023