



Chartreuse 1605

Likör - Gewürze

Originalrezeptur von 1605 mit der Formel für ein langes Leben.

0,7 Liter - Vol 56%

Artikel: Chartreuse 1605

Land: Frankreich

Region: Voiron bei Grenoble

Erzeuger: Chartreuse

Alkohol: 56%

Geschmack: Herb, würzig, herzhaft, Aromen von Gewürzen, Zitrusfrucht und Kräutern. Intensiv und ungestüm.

Serviervorschläge: Pur bei Zimmertemperatur oder auch "on the rocks".

Im Jahre 1605 übergab Marschall d' Estrées den Kartäusermönchen ein Manuskript, worin die Formel eines Elixiers für ein langes Leben niedergeschrieben war. Daraus stellen die Mönche den ersten Likör, den Vorgänger des grünen Chartreuse her. In Gedenken an die Übergabe des Manuskript wird dieser Likör noch heute nach der Originalrezeptur hergestellt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Chartreuse Diffusion

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

Weinquelle Lühmann, 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: 31.05.2024