Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Chartreuse grün 55%

Likör - Kräuter

Der Kräuterlikör, der bis heute von den Kartäusermönchen der großen Kartause - La Grande Chartreuse - hergestellt wird.

0,7 Liter - Vol 55%

Artikel: Chartreuse grün
Land: Frankreich
Region: Voiron bei Grenoble
Erzeuger: Chartreuse
Alkohol: 55%
Farbe: Grün - natürliche Farbe!
Geschmack: Chartreuse grün schmeckt nach frischen Kräutern, würzig, kräftig und herb.
Serviervorschläge: Man genießt Charteuse pur, gut gekühlt oder on the rocks nach dem Essen. Er ist in jeder Bar vertreten und wird als Bestandteil in vielen berühmten Cocktails und Longdrinks verwendet.

Chartreuse Grün 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 charakteristische grüne Farbe, die von den enthaltenen Pflanzen stammt und völlig natürlich ist, ist ein Geheimnis der Mönche, das selbst mit Hilfe moderner Forschungsmethoden bisher nicht entschlüsselt werden konnte.

Gewissenhaft werden die 130 Kräuter und Pflanzen, deren Zusammensetzung noch bis heute ein Mysterium ist, ausgewählt, genauestens dosiert, in dem aus selbst erzeugtem Wein gewonnenen Alkohol mazeriert und anschließend mehrfach destilliert. Im weltgrößten Fasskeller mit einer Länge von 164 Metern lagert die Mischung aus Extrakten, Destillaten, Zucker und Honig anschließend in zum Teil über 100 Jahre alten Eichenholzfässern, die bis zu 50.000 Liter fassen. Wie lange die Lagerzeit bis zur Vollendung der Reife sein muss, entscheiden die Mönche. Auch dies bleibt ein Geheimnis.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich
Unternehmen: Chartreuse Diffusion
Anschrift: 10, Boulevard Edgar-Kofler BP 102 - 38503 Voiron Cedex - France