



Gute Schwester

Spirituose mit Schlehdorn, Blutwurz und Chili

Deutschland - Likör - 0,50 Ltr. - 25,9% vol.

Die Gute Schwester ist eine Mazerationsspirituose – im Volksmund besser bekannt als Auf- oder Angesetzter. Die Mazeration ist ein Verfahren, bei dem Früchte, Kräuter oder Beeren über einen bestimmten Zeitraum in Alkohol eingelegt werden. In dieser Zeit löst das Destillat die Aromen und Farben aus den Zutaten und nimmt so den sortentypischen Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe an.

Für die Gute Schwester werden Schlehen, Blutwurz und Chilischoten in getrockneter Form verwendet. Alle Ingredienzien werden einzeln über mehrere Wochen mazeriert und dann mit der Destillat zur Harmonie gebracht. Das Resultat ist ein Zusammenspiel von fruchtiger Süße, dezenter Bitternote und belebender Schärfe.

Tasting: Fruchtige Süße, dezente Bitternoten und belebende Schärfe.



Grundpreis: € 39,90 pro Ltr. - Preis einschl. 19,00 % MwSt. - Abb. ähnlich

€ 19,95

Es gelten die AGB wie auf unserer Website veröffentlicht. - Artikel-Datenblatt vom 22.03.2019 - 05:19 Uhr

