



CHARTREUSE

Chartreuse M.O.F

Urter og krydder infuseres med brennevin på store eike fat. Gyllen farge. Bittersøt, med hint av ingefær, moden mango, sitron, mynte og sitrontimian. I det majestetiske Chartreuse-klosteret bor og lever 30 munker, men det er kun to som kjenner den legendariske og hemmelige oppskriften på chartreuse. Her blir urtene og plantene masserert hver for seg i alkohol før de blir destillert i 8 timer. Når destillatet er ferdig, gjennomgår Chartreuse en siste masserasjon med urter for å oppnå den berømte og naturlige fargen. Likøren blir avslutningsvis lagret i mange år på eikefat (blanding av russisk, ungarsk og fransk eik). Før produktet blir lansert må munkene teste og godkjenne produktet, og det er kun disse som kan avgjøre når likøren skal slippes på markedet.

VINMONOPOLET: **789,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **654,39**



Friskhet



Bittersøt, med hint av ingefær og moden mango.



Fylde



Sødme

Vinmonopol nr	11061101	Alkoholprosent	45%	Varetype	Likør
EPD nr	5777198	Vecturanummer	158468	Sukkerinnhold	267 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Distrikt	Øvrige
Forpakning	70 cl, Glass	Segment	-		