

CHARTREUSE

Noix des Pères Chartreux

Noix des Pères Chartreux er en tradisjonell fransk valnøttlikør produsert av de kartusiske munkene (Chartreuse-ordenen) i Frankrike. Produktet bygger på en gammel regional oppskrift fra Dauphiné, hvor grønne valnøtter høstes rundt St. Hans (24. juni) og danner grunnlaget for likøren. Produksjon: Grønne valnøtter håndplukkes tidlig på sommeren. Nøttene macereres i alkohol og vin fra Rhône-dalen. Tilsetning av botanicals/urter og krydder. Sødme balanseres med sukker. Modning gir en rund og integrert stil. Duft av grønne valnøtter, urter, treverk og hint av kaffe. Tydelig valnøttpreg, balansert av sødme, mild syre og lett bitterhet. Rund og myk munnfølelse med lett krydret og vegetalt preg. Lang ettersmak med nøttebitterhet og mild sødme.

Horeca veil. eksl. mva: **383,74**

Fylde

Valnøttsmak, balansert med sødme, mild syre og lett bitterhet.

Sødme

Vinmonopol nr	**20562601**	Alkoholprosent	**23%**	Varetype	**Bitter**
EPD nr	**6968952**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**15,5 g/l**
Land	**Frankrike**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Øvrige**
Forpakning	**70 cl, Glass**	Segment	**-**		