

# VILA DAS RAINHAS

## Reserve

Mit  
Kirschen  
erhältlich



### BESCHREIBUNG

Likör Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas RESERVA 70cl

### INHALTSOFFE

Sauerkirschen, Zucker, Wasser und Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Fermentierung landwirtschaftlicher Rohstoffe – Lebensmittelqualität). DIESES PRODUKT IST FREI VON ALLERGENEN.



### EIGENSCHAFTEN

Inhalt 70cl

Alkoholgehalt 20% vol.

Grad Brix 38 < °B <42

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich ein Bodensatz bilden. Enthält Sauerkirschen mit Stein.

### VERKOSTUNGNOTIZEN

In Eichenfässern gereift, ist dieser Likör sehr fruchtig und elegant. Die aus dem Holz stammenden Vanille- und Gewürznoten verleihen ihm eine große Komplexität.

### AUFBEWAHRUNG

Der Likör ist unbegrenzt haltbar. Man sollte ihn kühl und trocken lagern, vorzugsweise lichtgeschützt und bei guter Lüftung.

### HERSTELLUNGSMETHODE

Nach klösterlichem Rezept handwerklich hergestellter Likör ohne Farb- und Aromastoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen sorgfältig ausgewählt und in Edelstahltanks in ein Alkoholbad gelegt, wo sie für lange Zeit ruhen.

### SERVIEREMPFEHLUNG

Als Aperitif oder Digestif servieren. Um in den vollen Genuss dieses eleganten Likörs zu kommen, empfiehlt es sich, ihn bei einer Temperatur von 14 bis 15 Grad zu genießen. In den Sommermonaten sollte man ihn kühl servieren. Der Likör ist auch ideal für Cocktails und die feine Küche.

### HERSTELLER

Frutóbidos – Licores e Transformação de Frutas, Unipessoal Lda.

Tel. +351/ 262969479 | viladasrainhas.pt | info@viladasrainhas.pt



Handeln Sie verantwortlich, konsumieren Sie Alkohol in Maßen.