



Mit und ohne Kirschen erhältlich



BESCHREIBUNG

Likör Ginja d’Óbidos TI GINJA 100cl

INHALTSOFFE

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



EIGENSCHAFTEN

Inhalt: 100cl

Alkoholgehalt: 17% vol.

Grad Brix: 35 < °B < 40

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, kann sich ein Bodensatz bilden. Enthält Sauerkirschen mit Stein (gilt nur für Flaschen mit Früchten).

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Glänzend rot in der Farbe mit leichter Entwicklung, leicht fruchtig im Geschmack mit zarten Trockenfrucht-Noten. Mittelkräftig im Geschmack, gut ausgewogen zwischen Süße und Säure. Alkohol gut eingebunden, frisch und sanft im Abgang mit einem angenehmen Nachgeschmack.

AUFBEWAHRUNG

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Dieser Likör wird in Edelstahltanks gewonnen und ergibt sich aus Aufgüssen von Sauerkirschen in Alkohol und der späteren Beigabe von Zucker. Frei von künstlichen Farb- und Aromastoffen.

SERVIERVEMPFEHLUNG

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.