

VILA DAS RAINHAS

BESCHREIBUNG

Likör Ginja d'Óbidos Vila das Rainhas 10cl

INHALTSOFFE

Sauerkirschen, Zucker, Wasser und Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Fermentierung landwirtschaftlicher Rohstoffe – Lebensmittelqualität).

DIESES PRODUKT IST FREI VON ALLERGENEN.



EIGENSCHAFTEN

Inhalt: 10 cl

Alkoholgehalt: 20% vol.

Grad Brix: 38 < °B < 42

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Sauerkirscharoma und intensiver Geschmack nach Sauerkirsche.
Rubinrote, glänzende Farbe. Im Mund ausgewogen und samtig.

AUFBEWAHRUNG

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

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Nach klösterlichem Rezept handwerklich hergestellter Likör ohne Farb-
und Aromastoffe. Nach der Ernte werden die Kirschen sorgfältig
ausgewählt und in Inoxbehälter, 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.