

Créole Shrubb

-Orange Liqueur-



Herstellung/ Facts	Ein frischer Orangenlikör auf Rhumbasis. Es handelt sich um einen Blend aus weißem und gereiftem Rhum vermählt mit Rohrzuckersirup und natürlichem Orangenextrakt aus den Schalen und Zesten der Martinique-Orangen. Das Rezept wurde von Generation zu Generation innerhalb des Teams und der Familie von Habitation Clément weitergegeben.
Bouquet	In der Nase dominieren Noten von Zitrusfrüchten, insbesondere von Mandarinschalen, mit einem Hauch von Orangenblüten.
Gaumen	Am Gaumen ist die Süße sehr angenehm und wird durch eine delikate Säure ausgeglichen. Mit Aromen von Orangen und Mandarinen, die durch einen Hauch von Akazie und Honig ergänzt werden. Sowohl pur auf Eis als auch in einem Cocktail ein wahrer Hochgenuss!

Artikel-Nr.	Flaschen- größe	Alkohol- gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
510138	70 cl	40 % vol.	3107460005600	3107460005617