Crème de Cerise Gingembre Jacoulot 16° 0.7L

DOMEIN

Een wellicht A-typische kersenlikeur, in de neus ontdekken we voornamelijk kruidige en citroenachtige aroma's met een zoete en omhullende kersensmaak die domineert in de mond. In de finale ontdekken we een verassende kruidige toets. Natuurlijk is dit lekker in een cocktail. Serveertip: Een originele cocktail: in een blender, 4cl crème Cerise-Gingembre mengen met 2cl passievruchtenlikeur, sap van een halve limoen en bevroren bruiswater. Deze crème doet het onder andere uitstekend bij het afblussen van de jus van de eendenborst.



BEWAARTERMIJN -

LAND Frankrijk

STREEK Mâconnais

OOGSTJAAR -

INHOUD 0.70 L

DOMEIN Jacoulot

ALCOHOL 16%

SMAAKPROFIEL -