

WILDKIRSCH NR.1 LIKÖR

Grundstoff:	Wildkirsche
Herkunft:	Deutschland
Alkoholvolumen:	20 %
Serviertemperatur:	16° - 18° C



Artikel-Nr.	Inhalt l	Bezeichnung	EAN-Nummer	Flaschengröße cm (HxBxT)	Gewicht in g
410995	0,35		4017869104769	16,5 x 7,5 x 7,5	700

PRODUKTBESCHREIBUNG

Echter Wildkirschbrand bildet die Basis für diesen exklusiven Likör. Das Destillat dieser wild wachsenden Kirschen übertrifft alles in seiner Finesse. In Verbindung mit reinem Wildkirschsafte entwickelt sich ein einzigartiges Aroma mit einem Hauch von Marzipan und dem typischen Geschmack der Wildkirsch Nr. 1 von Ziegler.

ARGUMENTATION

Dieser außergewöhnliche Likör bietet unbegrenzte Verwendungsmöglichkeiten. Die Liköre eignen sich zum Mischen mit Sekt, Champagner oder als Aperitif. Für Fruchtsorbets, Cocktails, pur oder auf Eis genossen, erlebt man den reinen Fruchtgenuss.

SENSORIK

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang mit einem Hauch von Marzipan. Sensorik: Sortentypisches Fruchtroma, kräftige Kirsche, fruchtig frisch. Ein guter Likör darf nicht von dickflüssiger Konsistenz sein und nicht überzuckert schmecken.

HINWEIS

Unsere Liköre sind Naturprodukte. Für optimalen Genuss sollten sie innerhalb eines Jahres ab Herstellungsdatum (s. Banderole) konsumiert werden.

COCKTAIL REZEPT

Ziegler Schwarzwälder Kirsch

1,5 cl. Ziegler Wildkirsch Nr. 1 Likör, 2,5 cl. Ziegler Schokolade Geist, 2 EL Bourbon Vanille Eis, 3 Spritzer Bob's Lavender Bitter, 1,5 cl. flüssiger weißer Rohrzucker, 100 ml Champagner Taittinger, Muskat

Zubereitung:

Zutaten mit etwas Crushed Ice 15 Sekunden in einen Elektromixer geben. Anschließend durch ein Sieb in eine Champagnerschale abseihen. Danach mit Champagner aufgießen und etwas Muskat darüber reiben.



DIE ESSENZ DER FRÜCHTE.