



Dänemark, Snaps

Copenhagen Distillery Indonesian Long Pepper 41%

Herkunft
Dänemark

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
41.00%

Charakter

Der "Snaps" wurde entwickelt als sich seine reichhaltigen Eigenschaften während der Entwicklung des Weihnachts-Snapses zeigten. Nach einigen Experimenten gelang es die Aromen so zu extrahieren, ohne dass er zu stark oder beissend wird. Dieser Snaps wurde als klassische Spirituose mit einer exotischen Note designed. Der Indonesian Long Pepper Snaps enthält nur eine Zutat: indonesischen Stangenpfeffer. Soweit wir wissen, ist die Copenhagen Distillery die Erste, die dieses Gewürz destilliert hat. Dieser puristische Schnaps verfügt über eine ausserordentliche Komplexität. Der Geschmack und die Nase sind vielschichtig und gehaltvoll. Er zeichnet sich aus durch eine kraftvolle Süsse, scharfe Zitrusaromen und seinen langen Abgang, der warm und intensiv ist. Der Snaps ist ungefiltert, sodass die im Stangenpfeffer enthaltenen Öle eine Trübung verursachen können. Jeder einzelne Schritt der Herstellung erfolgt von Hand - von der Auswahl und Vorbereitung der Zutaten, der Destillation, Abfüllung und Verpackung. Alle Flaschen (nur 200 Flaschen/Charge) sind per Hand abgefüllt, verkorkt und mit Bienenwachs versiegelt. Serviervorschlag: Geniessen Sie ihn pur bei Zimmertemperatur, als Speisenbegleiter zum Lunch oder zum Dinner. Er eignet sich hervorragend sowohl zu Fisch- als auch zu kräftigen Fleischgerichten.

Produzent/Marke
Copenhagen Distillery