

KAFFEELIQUEUR LANTENHAMMER



SKU: 13181



Land	Deutschland Schliersee
Herkunft	Lantenshammer Destillerie GmbH
Farbe	Dunkles Kaffeebraun
Geruch	Der Kaffeeliqueur verströmt Röstaromen von frisch aufgebriihten Kaffeebohnen
Geschmack	Vollmundig, komplex und sehr abwechslungsreich wechseln sich die herben und süßen Töne während des Trinkerlebnisses ab
Nachklang	LANTENHAMMER Kaffeeliqueur ist langanhaltend und unaufdringlich mild im Abgang und bleibt leicht süß am Gaumen haften
Alkohol	25,00 %Vol



Langtext

Aromatischer Kaffeeliqueur aus exzellenten Kaffeebohnen
LANTENHAMMER Kaffeeliqueur ist die Krönung der
begehrten, vollmundigen Kaffeebohnen. Für den Liqueur mit
starkem Kaffeearoma wird eine Mischung aus
lateinamerikanischen Arabica und Robusta Bohnen
verwendet, die bei vielen starken Röstungen zum Einsatz
kommen. Die unbehandelten Kaffeebohnen lösen im
Destillat ihre typischen Aromen aus und ein milder, aber
runder Kaffee Geschmack entsteht. Dadurch eignet sich der
Kaffeeliqueur für alle Mischgetränke und Speisen, die mit
einem Hauch von Kaffee vollendet werden können.

Produktbesonderheiten

Kaffeelikör ist eine besonders milde Spezialität für alle, die
das Aroma von Kaffee lieben, aber auf die herben Töne
verzichten können. Durch den Ansatz im Alkohol verlieren
die Bohnen die meisten ihrer Bitterstoffe. Zurück bleibt der
volle Geschmack, frisch aufgebrihten, konzentrierten
Kaffees. Degustation & Empfehlungen

Nutzen Sie den herrlich süßen Kaffeeliqueur, um Desserts
und Speisen zu verfeinern, oder servieren Sie ihn ebenso pur
zu Kuchen und Konfekt.