



## Technische Daten

### LIKÖR NOSELAR HASELNUSSLIKÖR

Herrorragend zur Garnierung mit Eis oder Süßigkeiten, prickelnd zu Bier. Seine Herstellung erfordert eine detaillierte Auswahl der Nüsse während der Erntezeit.

Nach einer leichten Entschalung werden die Nüsse zum Teil zerbröseln und dann einer besonder getrockneten Wurzelmischung hinzugefügt.

Die ausgeglichene Dosierung und die verschiedene natürliche Bestandteile verleihen diesem Likör eine eigene Personalität, ideal an verschiedene Momente des Alltages.

Kalt servieren.

<b>Alkoholgehalt</b>	24% Vol.
<b>Ausschank</b>	Empfohlene Serviertemperatur 10° C
<b>Prämien</b>	Grosses Gold Medaille Internationales Wettbewerb "ISW " 2015 Likör des Jahres Internationales Wettbewerb "ISW " 2015 Gold Medaille Internationales Wettbewerb "ISW " 2014 Silber Medaille Internationales Wettbewerb "Concours mondial de Bruxelles Spirits selection" 2013
<b>Zutaten</b>	Zucker, Alkohol, Aromen, Grappa. Farbstoff: Caramel
<b>Packungseinheit</b>	6 Flaschen

