

LA GAULOISE

La Gauloise Verte 3YO vereint feinste Brände und aromatische Kräuter in einer einzigartigen Komposition. Hergestellt nach traditioneller Handwerkskunst, entsteht er durch doppelte Destillation über Holzfeuer und reift anschließend drei Jahre lang in Eichenfässern, die zuvor weißen Wein eines Graves Grand Cru Classé enthielten.

Seine elegante Farbgebung, die zwischen edlem Bronze und schimmerndem Gold liegt, macht ihn zu einem optischen Highlight, während sein komplexes Bouquet die Sinne verführt. In der Nase entfalten sich süße Gewürze, florale Nuancen und eine feine Prise grauer Pfeffer. Am Gaumen präsentiert sich der Likör kraftvoll und harmonisch, mit einer perfekt abgestimmten Balance aus Kräutern und Gewürzen.

Der Abgang ist beeindruckend lang und vielschichtig, geprägt von würzigen Nuancen, weißem Pfeffer und einem subtilen Hauch von Bird-Chilli. Ob pur bei Zimmertemperatur genossen, eisgekühlt direkt aus dem Gefrierfach oder als Highlight in kreativen Cocktails.

La Gauloise Verte 3YO Likör

Artikel Nr.	8325
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Likör)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	46% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3770002611272
Gewicht Flasche	1,35kg
EAN-Code Karton	
Gewicht Karton	8,5kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	19
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	95
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	keine
Allergene	keine
Lebensmittelunternehmer	Distillerie du Centre 54 Rue de Belfort 87100 Limoges Frankreich

