

LA GAULOISE

Der La Gauloise Jaune 3YO ist das Ergebnis einer harmonischen Komposition aus feinen Bränden, Zucker und aromatischen Kräutern. Seinen unverwechselbaren Charakter verdankt er der traditionellen Herstellung durch Holzfeuer-Destillation und einer mindestens dreijährigen Reifung in Eichenfässern, die zuvor mit weißem Graves Grand Cru Classé-Wein belegt waren. Diese sorgfältige Verarbeitung verleiht dem Likör seine goldgelbe, leuchtende Farbe mit feinen Honignuancen und macht ihn zu einem optischen und geschmacklichen Genuss.

In der Nase entfaltet La Gauloise Jaune 3YO ein feinwürziges Aroma mit Nuancen von Safran, kandierter Zitrone und einem Hauch von Pfeffer. Am Gaumen überzeugt er mit seiner seidigen Textur, ausgewogenen honigsüßen Noten und einem frischen, langanhaltenden Abgang, der seine Vielschichtigkeit unterstreicht.

Ob pur bei Zimmertemperatur nach einer Tasse Kaffee, eiskühlt direkt aus dem Gefrierfach oder als Highlight in kreativen Cocktails.

La Gauloise Jaune 3YO Likör

Artikel Nr.	8326
Bezeichnung des Lebensmittels	Spirituose (Likör)
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3770002611258
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

