



Chartreuse Cuvée M.O.F. 45%

Description

Deze likeur is door de grote charter-huismonniken ontwikkeld als Cuvée uit hun oude collectie in nauwe samenwerking met negen prijswinnende Franse sommeliers: David Biraud, Arnaud Chambost, Laurant Derhe, Eric Duret, John Euvrard, Christian Péchoutre, Fabrice Sommier, Christophe Tassan en Franck Thomas. De kleur van deze likeur lijkt meer op die van de gele Chartreuse Jaune dan op die van de groene Chartreuse Verte en heeft een fijne smaragdglod. Het boeket is intens en ontwikkelt zich geleidelijk aan naar een warme afwerking. Aroma's van gentiaan, gember en mango blijven lang in de mond; dan komen gekonfijte citrusvruchten in beeld, totdat uiteindelijk een vluchtige menthol, venkel en zoethout schikking verschijnt. De mond wordt geveid door een warme en harmonisch rijke smaaksensatie, tot en met de glorieuze, frisse finale. Chartreuse M.O.F. bevat 45% ABV, en moet worden geconsumeerd bij een temperatuur van ongeveer 5 of 6 graden Celsius.

Wist u dat?

Chartreuse-likeuren zijn bijzonder waardevolle likeurs die worden geproduceerd door monniken van de kartuizerorde in het grote charterhuis van het klooster, in Voiron – in de buurt van Grenoble, in Frankrijk.

De productie van Chartreuse-likeur is in vele geheimen en mythen opgesloten. Er zijn slechts twee monniken, minister Benoit en broeder Jean-Jacques, die de 130 verschillende ingrediënten van het originele recept kennen. Andere bronnen met betrekking tot het originele recept zijn bekend bij een derde monnik. We zijn er relatief zeker van dat ca. 1/3 van de ingrediënten afkomstig is uit de Chartreuse-regio en de andere 2/3 afkomstig is uit de hele wereld. Alle ingrediënten, zelfs de kleurstoffen, die in alle door de Chartreuse geproduceerde likeuren worden gebruikt, zijn 100% biologisch.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Sterke drank
2. Frankrijk

PRODUCT TAG

1. Overige
2. Sterke drank

PA INHOUD

1. 70cl

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Voiron