



Slyrs Bavarian Cream 0,50 Liter

Likör - Creme / Sahne

0,5 Liter - Vol 17%

€ 65,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 32,50

Artikel: Slyrs Bavarian Cream Liqueur

Land: Deutschland

Region: Bayern, Schliersee

Erzeuger: Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

Alkohol: 17%

Charakteristik: Eine aromatisch Kreation aus Slyrs Single Malt aus bayrischer Gerste und echter Alpenschokolade.

Aroma: Cremig mit Noten nach Whisky und Kakao.

Geschmack: Am Gaumen vollmundig mit Aromen von cremiger Schokolade und Whisky.

Abgang: Langer Nachklang mit einem Hauch von Schokolade.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Pur oder in Cocktails.

Die Destillerie SLYRS (benannt nach dem in Schliersee ansässigen Kloster) stellt seit 1999 den ersten und einzigen oberbayerischen Single Malt Whisky im klassischen Rau - und Feinbrandverfahren her. Die Reifung des Classic Slyrs erfolgt ausschließlich in Fässern aus neuer amerikanischer Weißeiche, mit einem Volumen von 225 Litern. Diese stark ausgebrannten Fässer geben natürliche Farbe und viele feine Aromen an das Destillat ab. Nach der Reifung im oberbayerischen Bergklima erfolgt das Verfeinern des bayrischen Goldes mit zarter Schweizer Schokolade und frischer Sahne aus den bayrischen Voralpen und wird auf 17% Alkohol eingestellt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Enthält Milch bzw. Milcherzeugnisse, Laktose

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Slyrs Destillerie GmbH & Co. KG

Anschrift: Bayrischzeller Straße 13, 83727 Schliersee

Lagerhinweis: Geöffnete Flasche bis zu 6 Monate haltbar, bitte möglichst kühl lagern.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.02.2024