

## Klosterlikör

Zürcher Kräuterlikör, Staatskellerei Zürich

Geheimes Rezept aus Kräutern

**Beschreibung:**

**Aromenprofil:**

Die Mischung aus verschiedenen Kräutern, zum Beispiel Wermut, Koriander, Goldmelisse und Thymian, gibt dem Likör einen unvergleichlichen Geschmack.

**Passt zu:**

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Staatskellerei Zürich

**Alkoholgehalt:** 19.0%

**Artikelnummer:** 06663--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Klosterlikör

Zürcher Kräuterlikör  
Staatskellerei Zürich

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 17/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	19.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.