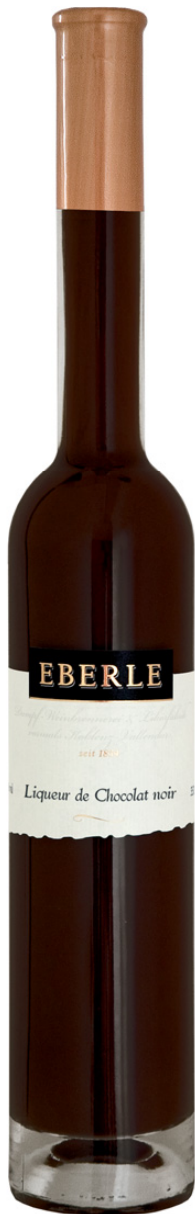


EBERLE

*Dampf-Weinbrennerei & Likörfabrik
vormals Koblenz-Vallendar
seit 1854*

ARTIKELPASS

Liqueur de Chocolat „noir“



Artikel-Nr: L240-17-0350 ... 0,35 L-Flasche

Alkoholgehalt: 17%vol

Ausbauart: Rassige Zartbitterschokolade, mit einem sehr hohen Kakao-Anteil, wird mit altem Wein- und Kakaodestillat zu diesem außergewöhnlich kräftig, herben Schokoladenlikör vermählt.

Qualität & Geschmack: Fein schmelzende Zartbitterschokolade verwöhnt den Gaumen mit kräftigen Kakaoaromen. Ein markanter, eleganter Schokoladentraum.

Trinktemperatur: 14°-18° C

Empfehlungen: Ob pur oder über Eiscreme – dieser Likör lässt Schokoladenherzen höher schlagen. Verfeinern Sie zum Beispiel auch Mousse au Chocolat oder Ihre Herrentorte mit diesem außergewöhnlichen Liqueur.

Auszeichnung: GROSSES GOLD bei:
Internationaler Spirituosenwettbewerb 2009 (ISW)

