

SENFT

- Since 1987-

WHISKY LIQUEUR

- HANDCRAFTED -

TYP	Whisky Liqueur
DESTILLATEUR	Herbert Senft
EDELBRAND-SOMMELIÈRE	Silke Senft
HERKUNFTSLAND	Deutschland
REGION	Badischer Bodensee
ORT	Salem-Rickenbach
ALKOHOL - GRADATION	28% vol.

BESONDERHEIT

Single Malt Whisky mit frischem Quellwasser aus den Alpengletschern, das direkt in den Bodensee fließt. Die Süsse des braunen Zuckers und Vanille aus Tahiti.

FARBE

Er leuchtet bernsteinfarben und schimmert hell kastanienbraun.

DUFT

Eine warme, weiche Whiskyseele liegt lieblich schwebend über dem Whiskypokal. Aromatisch erwartet uns ein in neuen Fässern, aus amerikanischer Weißeiche gereifter Single-Malt Liqueur, der von Holznoten, Toffee, Kakao, Karamell und Tahiti-Vanille geprägt ist.

AROMA

Die anschmiegsame Vanilleschote dringt vor bis zum horizontalen Finale am Gaumensegel.

GESCHMACK

Dieser Liqueur besitzt in seiner Anmutung eine gut balancierte Melange von würzigen und gleichzeitig weichen Aromen. Es machen sich nach und nach Noten bemerkbar, die uns an Trockenfrüchte und Wiener Konditorwaren erinnern, feinste gebrannte Kirmesmandeln verschmelzen sich hin bis zum Schweizer Caramelköpfl.

NACHKLANG

Im Nachhall finden wir zarte Pfeifentabak-Elemente.

BEMERKUNG

Sein Geschmack und sehr sanftes Aroma ist, für jeden der keinen starken Whisky gewöhnt ist, ein Hochgenuss. Der Pâtissier empfiehlt diesen Liqueur für die Zubereitung eines Whisky-Mousse. Vom Barista empfohlen: Dreifacher Espresso – zwei Esslöffel Liqueur – ein Esslöffel frisch geschlagener süßer Vanillerahm, mit einer Scheibe von kandierten Blutorange aromatisieren und garnieren.