

Dieser Likör zeigt die Aromen der grünen und getrockneten Poblano-Paprika, die im Hochland von Mexiko heranwächst.

Der Likör wird aus von Hand gelesenen Ancho-Chilis gefertigt.

6840 Der rote bringt in der Nase getrocknete Tomaten, Frucht, Zimt, unter vielen Anderen Düften.

6839 Der Verde hat in der Nase klassische Spargelnoten, feine frische Gewürze, etc.

Der Geschmack der beiden Abfüllungen ist recht süß, würzig und hat eine sehr schöne Chili Schärfe.

Ancho Reyes Chile Liqueur ist vergleichsweise süß zu ähnlichen Produkten und brennt nicht.

Oft wird der Ancho Reyes Chile Likör im Internet auch als Ancho Reyes Chili Liqueur angepriesen. Dadurch kommt es häufig zu Verwirrungen. Richtig wird der Likör nämlich mit Chile im Namen geschrieben, was allerdings nichts mit dem Staat Chile zu tun hat, sondern daher rührt, dass Chile auf Spanisch Chili bedeutet. Diesen Namen hat sich der Likör redlich verdient, denn er schmeckt fantastisch würzig nach sonnengereiften Ancho Chilis.

Der Ancho Reyes Chile Liqueur hat einen wärmenden Geschmack von Chili, der durch eine subtile Süße abgerundet wird. Dazu gesellen sich eine würzig-fruchtige Passage exotischer Gewürze und eine milde Säure. Im Abgang schmeckt der Likör nach Mandeln, Tamarinde, Zimt und Kakao, Äpfeln, Kräutern und Früchten. Die Konsistenz ist ölig mit einer hohen Viskosität. Im Mund bleibt eine lang anhaltende rauchige Hitze zurück. Er riecht nach warmem getrockneten Chili, Paprika, Mandeln, Zimt und Kakao sowie etwas nach feuchtem Holz.

6840	Ancho Reyes	Poblano Liqueur	49.00
6839	Ancho Reyes Verde	Poblano Liqueur	49.00

Komm vorbei und probier mal was komplett Neues!

Mit herzlichen Grüßen

Markus Thöni

