



»D lice de Coing« (Quitten-Aperitif)

Aromatiques du Larzac

Le D lice de Coing ist ein Aperitif, der durch die Mazeration von Quitten hergestellt wird, die auf den Hochebenen des Causse du Larzac und in seinen Tälern geerntet werden.

Er verf hrt mit dem intensiven, unverwechselbaren Duft frischer Quitten, abgerundet durch eine feine, würzige Note.

Genießen Sie ihn gut gekühlt als Aperitif oder als köstliche Begleitung zu Desserts.

Alkohol: 15 Vol %

0,7l

SPRIT2302



www.weinhalle.de