



»Déllice de Coing« (Quitten-Aperitif)

Aromatiques du Larzac

Le Déllice 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 verführt 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