

Orujo Cream

Specificaties

Afkomst: Cantabrië (Noord Spanje), Picos gebergte	Smaakprofiel Likeur
Alcoholpercentage: 17%	Kleur/soort: Amberkleurig
Serveertemperatuur: 7°C, on the rocks	
Serveertip: Heerlijk als digestief, in koffie of in desserts.	
Rijping: Orujo ook wel aguardiente of vuurwater genoemd is gemaakt door de druivenmost (restanten na persen van druiven) te distilleren in alcuitarras. Traditioneel grote koperen ketels die boven een open vuur worden verwarmd. Hier met melkbasis aangevuld.	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: Orujo met melkbasis. Wijnbouwer: As de Picos

Zachte, romige likeur op basis van Orujo, met melkbasis



Orujo ook wel aguardiente of vuurwater genoemd is gemaakt door de druivenmost (restanten na persen van druiven) te distilleren in alcuitarras. Traditioneel grote koperen ketels die boven een open vuur worden verwarmd.

Zacht en romig met hints van karamel, koffie en cacao. Heerlijk als digestief of in combinatie met koffie. Alternatief voor Baileys likeur.



Alquiterra