

# Chartreuse Diffusion Chartreuse grün Verte Französischer Kräuterliquer

**CHARTREUSE**



<b>Art.-Nr.:</b>	040618
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,70l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	55 %
<b>EAN:</b>	23023480110701

## Preise

**Flasche 55,00 €** brutto

Preis pro Liter: 78,57 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Die von Mönchen hergestellte Chartreuse verte ist ein besonderer, von vielen Mythen umrankter Kräuterlikör.

Chartreuse verte ist der mit Abstand gängigste Likör der Kartäuser. Trotzdem war er nie ein Produkt für Jedermann! Denn während Geistliche, Musiker, Literaten, Filmemacher und natürlich Gastronomen heimliche oder öffentliche - mindestens aber intensive - Liebschaften mit Chartreuse verte seit Jahrhunderten pflegen, blieb der edle Tropfen ansonsten sehr gerne im Hintergrund. Diese zurückhaltende Authentizität könnte ein Grund sein, warum der 55% Vol. Alkohol beinhaltende Chartreuse verte der einzige Likör ist (abgesehen von Chartreuse jaune), nach dem offiziell eine Farbe benannt wurde.

Ein anderer Grund ist wohl, dass Chartreuse verte der einzige Likör weltweit ist, dessen grüne Farbe einen vollkommen natürlichen Ursprung hat. Seit jeher wurde die Rezeptur des geistreichen Tropfens geheim gehalten. Sicher ist, dass die Kartäuser ihre Chartreuse verte aus dem Elixier Végétal entwickelten. Noch heute kennen lediglich zwei Mönche der großen Kartause das Geheimnis der Herstellung, die exakte Mischung der Kräuter, Gewürze und Blüten und die korrekte Lagerungszeit in Eichenholzfässern.

Ein komplexes Gefüge das derart in sich harmoniert, dass es selbst modernen Gerätschaften bisher nicht gelang, die Komposition zu entschlüsseln. Chartreuse verte entfaltet sein Aroma am besten bei Zimmertemperatur, wird aber auch sehr gerne eisgekühlt als Digestif genossen. Dazu gibt es ungezählte Cocktail- und Longdrinkvariationen mit Chartreuse verte. Bijou und Last Word dürften zwei der bekanntesten und beliebtesten sein.

