

082065

## Windspiel Kraut & Knolle 36% vol Kräuterspirituose

### Windspiel



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kräuter aus der Eifel, lässig serviert.
	Leit aromen	Wacholder, Kräuter, Blüten, Kamille, Orange, Zimt, Kardamom
	Speise oder Anlassempfehlung	Nach dem Essen pur; oder im Old-Fashioned-Style zu Nüssen und Käse
<b>Alkohol</b>	36 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Kräuterspirituose aus Kartoffelalkohol: Kräuter, Blüten, Gewürze, feine Süße. Pur oder als Old-Fashioned-Style.

Kraut & Knolle verbindet Kartoffelalkohol aus der Eifel mit frischen Kräutern und ausgewählten Gewürzen zu einer vielschichtigen Kräuterspirituose mit sanfter Würze und feiner Süße. In der Nase treffen Wacholder und Kräuteranklänge auf Königskerzenblüten und Johanniskraut, abgerundet von Zimt und Kardamom. Am Gaumen wirkt das Profil mild, dabei klar kräuterbetont, mit Kamille und floralen Noten; im Nachhall erscheinen Orange und Zimt als leiser Akzent. Serviertipp: pur leicht gekühlt oder als Drink-Idee „Fesche Knolle“ im Old-Fashioned-Stil mit Whisky, Zuckersirup, Bitters und Orangenzeste auf Eis gerührt.

**Land** Deutschland

**Erzeuger** Windspiel

Die besondere Basis aller Premium Spirituosen der Windspiel Manufaktur ist der Rohalkohol, der aus in der Vulkaneifel angebauten Kartoffeln herstellen. Dort reifen sie in mineralischer Vulkanerde. Jede Flasche wird von Hand abgefüllt, etikettiert und verziert.

**Zutaten**