

# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Windspiel Kraut & Knolle 36% vol

### Windspiel



<b>Artikelnummer</b>	082065
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	36 % vol.

**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.

Zutatenliste: Natürliches Mineralwasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel Citronensäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin

#### Beschreibung

Die einzigartige Komposition milden, leicht wuerzigen Kartoffelalkohols mit frischen, aromatischen Kraeutern aus der Eifel und suessen, abwechslungsreichen Zutaten aus der Ferne ergibt eine Kraeuterspirituose, die keine Wuensche offen laesst. Das abwechslungsreiche Spiel an Nase und Gaumen zwischen Frische, Wuerze und leichter Suesse sorgt fuer wahre Geschmacksfreuden und fuer den perfekten Digestiv zu jedem Anlass.

Verkostungsnotizen

Duft: Schon in der Nase wird die ausgewogene Balance zwischen Kraeutern aus der Heimat und der Ferne deutlich. Leicht wuerzige Noten von Wacholder treffen auf milde und frische Koenigskerzenblueten und Johanniskraut. Im Abgang spuert man die leichte Suesse von Zimt und Kardamom.

Geschmack: Besonders milde, dennoch leicht wuerzige Noten der Kartoffel treffen bereits am Gaumen auf ein Zusammenspiel von Koenigskerzenblueten, Johanniskraut und Kamille. Abgerundet wird der Geschmack durch eine florale Suesse mit leichten Aromen von Orange und Zimt im Abgang.

Nachklang: Mild, erfrischend, suess.

#### Empfehlung

Windspiel Fesche Knolle (Old Fashioned in Windspiel Manier)

Zutaten: 3cl Windspiel Kraut&Knolle

3cl Whisky 1,5cl Zuckersirup

Bitters Orangenzeste Eiswuerfel Old Fashioned Glas / Tumbler

Zubereitung: Eiswuerfel ins Glas geben und Kraut & Knolle, sowie Whisky hinzufuegen. Etwas von den

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)

Bitter, sowie den Zucker Sirup dazu geben und mit einem Barloeffel oder Stirrer kalt rühren.  
Orangenzeste drueber drehen und mit ins Glas geben. Cheers.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)