

DOMBAY Choco

Crema di cioccolato
17% vol.



Diamond Spirits
Award 2019
Bronze Medal

Materie prime

Contiene latte e prodotti derivati. Può contenere tracce di frutta a guscio, uova, soia, cereali contenenti glutine, arachidi.

Invecchiamento

-

Affinamento

-

Temperatura di servizio

Ambiente o con ghiaccio

Una crema è un liquore ottenuto da una base alcolica addizionata di panna. La panna viene lavorata adeguatamente per garantire il massimo effetto vellutato, quindi è aggiunta a puro alcol. L'aggiunta del cioccolato è stata ponderata per conferire il miglior equilibrio tra consistenza in bocca del liquore e intensa aromaticità. La gradazione alcolica scelta (17°) esalta gli aromi del latte che ben sposano gli altri sapori e odori presenti.

Gusto caldo, ricco e sontuoso. *DOMBAY Choco* nasce dall'unione di finissimo cioccolato e crema di latte. L'armonia degli ingredienti scrupolosamente selezionati crea un liquore che si scioglie in bocca offrendo un'esperienza di gusto unica che coinvolge tutti i sensi: un viaggio multisensoriale che inizia con gli aromi avvolgenti del cioccolato in un crescendo di note fondenti e tostate che si chiudono con un piacevole retrogusto di cacao amaro.

Formati e confezioni



50cl

