



## CHARTREUSE NOIX

### Walnusslikör

Chartreuse Noix ist ein Walnusslikör, hergestellt nach karthusischer Tradition. Während manche Produzenten grüne Walnüsse nur in Wein oder Branntwein mazerieren, gehen die Kartäuser weiter: Sie nehmen die grünen Walnüsse (geerntet am Johannistag), extrahieren sie, destillieren sie und mazerieren sie anschließend in Rhône-Tal-Wein. So entsteht ein klarer, präziser Walnuss-Geschmacksstil.

Chartreuse Noix genießen: - Als Aperitif: pur servieren bei 10-12°C - In Cocktails: als Mixer - Nach dem Essen: pur oder zu Desserts servieren Chartreuse Noix kommt in einer klassischen Apothekerflasche.

### Tasting notes

#### **Taste**

Intensive Walnuss, danach feine, leicht süsse Noten vom Rhône-Tal-Wein.