



OLÉ OLÉ BAR SAUERKIRSCHLIKÖR

Der Likör zur Bar

Der Likör zur Bar, Olé Olé Liq, der erste eigene Sauerkirschlikör aus Zürichs-Langstrasse, wildester Bar. Der Likör aus Frauenhand Aso us Chriesi, nöd us Frauehänd. Denn die Zürcher Olé Olé Bar war schon immer in Frauenhand, eine Insel des Matriarchats an der Langstrasse. Und schon die Vorbesitzerinnen Rita, Helen und Walthi, äh, auch Sohn einer Frau, haben ihren Gästen ihr berühmtes «Herzwässerli» ausgeschenkt. Nun ist er wieder da, der Likör zur Bar. Sie haben die Kirsche zur Krallen getragen, bis sie bricht. Was lange gärt, wird endlich süß. So viel zum Geheimrezept. Des Weiteren: Top secret, unter Schraubverschluss, das «Schweizer Rezeptgeheimnis» lebt. Hergestellt nach klassischem Likör-Handwerk, mazerieren ausgewählte Sauerkirschen in Alkohol und Zucker, bevor sie gefiltert und im Stahlfass veredelt werden.

Tasting notes

Taste

Sauerkirsche mit feiner Säure & Mandelaroma