

# DRINKS.

## Kaltenthaler Original Butterscotch Cold Brew Coffee Liqueur 50cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	407789
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Deutschland
Region	Rheinland-Pfalz
Abfüller	Destille Kaltenthaler, An der Brennerei 14, 67593 Westhofen, Germany
Marke	Kaltenthaler
Typ	Kaffeeликör
Anwendung	pur auf Eis, mit Espresso verfeinert oder in diversen Cocktails; gerne auch zur Verfeinerung von Nachspeisen
Degustationsnotiz	ausbalancierter Geschmack mit cremig-süssen Noten von Karamellpudding und kraftvollen Anklängen von gerösteten Kaffeebohnen, Tonkabohne, Zimt, Mokka, Kakao und Kardamom.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus natürlichen Zutaten handgefertigt; Blend aus dem originalen Butterscotch Likör und Cold Brew Coffee
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

---

Jahrgang

Keine Angaben

## **Beschreibung**

Die Familie Kaltenthaler besitzt eine angesehene BIO-Wein- und Essigmanufaktur im deutschen Rheinhessen. Neben der Weinbereitung befasste man sich schon früh mit der handwerklichen Destillation von Spirituosen wie Obstbränden, Weinbränden, Traubenlikören und Kräuterlikören, sodass sich Felix Georg Kalthenthaler als Brenner in dritter Generation rühmen darf. Der Butterscotch Cold Brew Kaffeelikör stützt sich auf den süßen, cremigen Geschmack von Butterscotch (einer aus braunem Zucker und Butter hergestellten Süßspeise) und den kräftig-aromatischen Charakter von dunklem, kalt aufgebrühtem Kaffee. Die Familie Kaltenthaler konnte für das Ergebnis viel Lob einfahren, denn sie hat es geschafft, einen weichen Likör mit angenehmer Süsse und milden alkoholischen Noten zu erzeugen, der an Butterkaramell und frisch gerösteten Kaffee erinnert. Die meisten Kunden trinken den Likör on the rocks oder mit einem Teil Espresso aufgegossen. Der Butterscotch Cold Brew Coffee Liqueur lässt sich aber auch in diverse Cocktail- bzw. Süßspeisen-Rezepte einbauen.