Alexis

Saphir de Troissy, Liqueur de Plantes, Herbal Liqueur

500 ml

France,

Spirits

9920383016

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Vanille-Soufflé mit zwei Esslöffeln *Saphir de Troissy* (Dessert, vegetarisch)

Koreanisches BBQ mit würzigem, rauchigem Fleisch (Schwein, Rind)

kräftige Käse (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.07.2025

Information zum Wein
Dieser Likör wird aus etwa dreißig Pflanzen hergestellt, die alle von französischen Bio-Erzeugern geerntet werden. Die Basis dieses Likörs ist ein Weinbrand aus Pinot Meunier, der auch für den *Fine Champenoise* und die *Ratafias Champenois* des Hauses Champagne Alexis verwendet wird. Die Pflanzen mazerieren vor Beginn der Destillation zwischen 24 und 48 Stunden im Destillierkolben. Nach der Destillation ruht der Likör mehrere Monate in Edelstahltanks, um seinen Geschmack zu verfeinern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Farbe
leuchtendes Zitronengelb

Nase
Der *Saphir de Troissy* ist ein Kräuterlikör in der Tradition eines Chartreuse Jaune. Er duftet frisch und würzig mit Noten von Zitronenschalen, Kurkuma, Ingwer, Anis, Jod und einer wilden Mischung heimischer und mediterraner Kräuter mit einer deutlichen Minznote, etwas Verbene, Pinie und Pfeffer.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Liquer de Plantes* seidig, tief und komplex. Die vollen Aromen werden von einer subtilen Wärme und einem sauber destillierten Alkohol begleitet, der sich sanft integriert. Der *Saphir de Troissy* ist angenehm lang und intensiv im Finale.