

 **Tarlant**

# *Ratafia, Ambre des Étrusques*

 700 ml

 Frankreich, Champagne

 Liqueure

 9920310064

Alkoholgehalt: 1.770,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Eiscreme vom Blauschimmel mit grünen Feigen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lemon-Pie**

(Gemüse & Vegetarisch)

**in Ratafia marinierte gegrillte Lammleber mit**

**Joghurt, Thymian und Knoblauch**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 06.07.2023

Likörwein (Ratafia) aus frischem Traubenmost und Traubenschnaps vom Pinot Noir, abgefüllt im Jahr 1998. Es wurden 260 Flaschen erzeugt. Der Eau-de-Vie-Zusatz stoppt die Gärung und ergibt einen Likör mit einer gewissen Süße und erinnert an Pineau des Charentes.

Farbe

tiefes Bernstein

Nase

Der *Ambre des Étrusques* duftet nach Milkschokolade und dunkler Schokolade mit Mandelsplittern, getrockneten Früchten wie Orangen und Aprikosen, dazu nach kandiertem Ingwer und kandierten Orangenschalen, etwas Nougat und einigen dunklen Beeren.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Ambre des Étrusques* seidig, sanft und charmant mit einer gelungenen Süß-Säure-Balance. Die Mischung aus reifem, kandiertem und getrocknetem Obst, Schokolade und etwas Toffee und Nougat ist intensiv und wird durch die lebendige Säure noch weiter intensiviert.