

## Licor Crema de Guindas Miura (kirschen)



Cherry liqueur made using the best selected wild cherries.

Bewertung: Noch nicht bewertet

**Preis**

Verkaufspreis 10,71 €

[Eine Frage zu diesem Produkt stellen](#)

Beschreibung

### Sauerkirsch-Sahnelikör Miura

Wie wird Likör hergestellt? Miura ist ein Sahnelikör, der durch Mazeration von Sauerkirschen in Anis-Destillat hergestellt wird. Die Wildsauerkirschen stammen von den Feldern von Cazalla de la Sierra, Sevilla, und werden im Kloster der „Diezmos“ verarbeitet. Dabei werden ein traditionelles Rezept der Franziskanermönche befolgt und Jahrhunderte alte Destillierkolben verwendet. Derzeit gehört das Produkt zum Unternehmen Grupo Caballero.

### Verkostungshinweise

**Sauerkirschlikör Miura** verströmt milde Aromen. Am Gaumen cremig mit süßem Geschmack. Sehr vielseitig, kann zu jeder Tageszeit getrunken werden. Es wird empfohlen, diesen Likör sehr kalt in einem mit mehreren Sauerkirschen dekorierten Brandyschwenker zu servieren. Er kann auch mit fruchtigen Erfrischungsgetränken kombiniert werden. Er eignet sich hervorragend als Begleitung von Nachspeisen und Kaffees. Alkoholgehalt: 20°.



### **Kundenrezensionen**

Sonntag, 29. Oktober 2017

Crema de Guindas Miura, original de Andalucia

Belén Muñoz