Elixer D'Anvers likeur

Elixir D'Anvers is een iconische Belgische kruidenlikeur die sinds 1863 volgens een geheim familierecept wordt gemaakt. De likeur rijpt enkele maanden op eikenhouten vaten en dankt zijn rijke karakter aan een verfijnde melange van 32 kruiden en planten.

Deze authentieke likeur uit Antwerpen behoort tot de bekendste streekproducten van België en wordt nog altijd op traditionele wijze vervaardigd. Door de zorgvuldige maceratie van kruiden, specerijen en botanicals ontstaat een bijzonder harmonieuze smaak met een zachte, volle structuur. De rijping op eikenhout geeft extra diepgang en een elegante kruidigheid. Elixir D'Anvers komt uitstekend tot zijn recht als digestief, licht gekoeld of met een ijsblokje. Ook in klassieke cocktails en als verfijnde toevoeging aan koffie of desserts laat deze veelzijdige likeur zich van zijn beste kant zien. Een tijdloze klassieker voor liefhebbers van karaktervolle kruidenlikeuren.



Proefnotitie

Geur
Intens en kruidig met aroma's van citrus, kaneel, kruidnagel, anijs, honing en verfijnde kruidentonen.

Smaak
Vol en zacht met een mooie balans tussen zoete kruiden, frisse citrus, warme specerijen en een subtiele bitterheid.

Afdronk
Lang, verwarmend en elegant, met aanhoudende kruidige tonen en een lichte hint van eikenhout.

Wijnen & Gedistilleerd
VAN DER HEIJDEN

Van der Heijden Wijnen & Gedistilleerd
Kruisstraat 85
5612 CD Eindhoven
040-2437543
www.heijdenwijnimport.nl