



RAABE'S FEIGE

CHARAKTERISTIK

Schon im Jahr 1000 pflanzten die Römer Feigenbäume in der Pfalz. Seit über 100 Jahren reifen Feigen in der Deidesheimer Feigengasse. Feigen, die ein gemäßigtes Klima wie der Weinstock bevorzugen, haben sich in der Region etabliert. Der Feigenlikör beeindruckt durch Farbe, Duft und Geschmack. Er wird aus frischem Feigensaft und geschmacksneutralem Alkohol hergestellt, mit Zucker gesüßt. Der Likör zeigt sich in klarem bis bernsteinfarbenem Gelb, duftet dezent nach Feigen und schmeckt weich. Mit 20 % Vol. Alkohol kann er pur oder mit Sekt genossen werden.

PRODUKTINFORMATIONEN

Linie
Alkoholgehalt Vol. %

Raabe's Feige
25