

## Sasse Sechser 700 ml 35% Vol.

Art. Nr.: Sas450070-1

eine besondere Spezialität des Hauses Sasse.

**16,40 €**

0.7 l | 23,43 €/l



**Gewicht:** 1.6 kg

**Lieferzeit:** 3 -10 Tage

Der Artikel ist vorrätig; in Abhängigkeit der von Ihnen gewählten Versandoption werden wir ihn so schnell wie möglich an Sie verschicken.

## ***SASSE SECHSER. WESTFÄLISCH BITTER SEIT 1928. 35% Vol. 700 ml***

Dieser Klassiker ist schon zu Zeiten unseres Urgroßvaters eine besondere Spezialität des Hauses Sasse gewesen . Westfälisch Bitter ist bekannt für seinen einzigartigen Geschmack und wird von vielen als purer Genuss empfunden. Sasse Sechser wird traditionell als Kräuterlikör genossen und kann pur oder auf Eis getrunken werden. Einige bevorzugen es auch als Zutat in Cocktails oder Longdrinks. Es ist wichtig, die empfohlene Trinktemperatur zu beachten, um den vollen Geschmack zu genießen. Hast du schon eine bevorzugte Art, Sasse Sechser zu trinken, oder möchtest du weitere Vorschläge? Lass es mich wissen! Haben Sie schon mal was von Mazeration gehört? Nein? Dies ist die älteste und schonenste Methode, um Kräuterelexier zu gewinnen. Und wenn dann noch die Kräuter bewusst ausgewählt sind, entsteht ein unheimlich intensives und vielschichtiges Aroma. Dafür steht der Sechser.

### **Der etwas andere Bitter**

SASSE SECHSER. VON HAND VERARBEITET.

### **Handgefertigt im Münsterland**

PURER GESCHMACK

Westfälisch Bitter seit 1928. Sanft und mild tun die Kräuter ihre Wirkung. Die feine Wiederentdeckung einer alten, heimischen Halbbittertradition mit einem Schuss echtem Jamaika-Rum.

**Purer Genuss...**

LIEBLICHE WIEDERENTDECKUNG DER HALBBITTER

Mit einer Scheibe Orange eisgekühlt genießen.

Inhalt	700 ml
Alkoholgehalt	35% Vol.
Verantwortlicher Lebensmittelunternehmer	Lagerkorn GmbH Düsseldorfer Straße 20 48624 Schöppingen
Verkehrsbezeichnung	Sechser
Trinkempfehlung	Mit einer Scheibe Orange eisgekühlt genießen.
Lagertemperatur	geöffnet kühl lagern
Aufbewahrung	Vor Hitze schützen

**\*der Versand erfolgt nur mit Altersprüfung ab 18 Jahre**