

Port Narrow – The Golden Egg

Goldgelber Eierlikör veredelt mit Rum

- **Herkunft:** Deutschland mit Rum aus der Karibik und Venezuela
- **Charakter:** Vollmundig und cremig, mit einer sanften Süße und einem Hauch von Karamell.
Sahnig und weich durch die edle Vermählung aus Eierlikör und zwei Premium Rums, süß und leicht würzig, dank der Noten von gebranntem Karamell und Vanille, mit einem milden, seidigen Abgang und etwas Schärfe auf der Zungenspitze.
- **Alkoholgehalt:** 20 % Vol.

Besonderheiten:

- **5% gelagerter Rum macht den Unterschied:**
Während viele Eierliköre lediglich mit neutralem, ungelagertem Rum hergestellt werden, hebt sich *Port Narrow – The Golden Egg* durch seine Vermählung mit 5 % edel gereiftem Rum aus Venezuela und der Karibik deutlich ab.
Der Unterschied? Ungelagerter Rum ist geschmacksneutral und dient meist nur als Basisalkohol. Gelagerter Rum hingegen reift über Jahre in Fässern, entwickelt komplexe Aromen und eine charaktervolle Tiefe. Diese Reife spiegelt sich im Geschmack wider: Noten von gebranntem Karamell, Vanille und einem Hauch von Zitronenzeste ergänzen die cremige Textur des Eierlikörs perfekt.
- **Natürliche Aromen:** Keine künstlichen Zusätze – der volle Geschmack entsteht durch hochwertige Zutaten
- **Vielseitiger Genuss:** Pur ein cremiges Erlebnis, auf Eis ein kühler Genuss, und in Cocktails ein elegantes Highlight



Geschmack:

- **Duft:** Gebranntes Karamell, Vanillesoße, Zitronenzeste
- **Geschmack:** Vanille, Karamell, Puderzucker, Sahniges Mundgefühl

Story:

Captain Goldei, ein goldenes Ei und furchtloser Pirat, erfährt vom sagenhaften Seephönix, der ein Ei mit ewigem Glück legt. Auf Isla Pluma entdeckt er stattdessen ein flüssiges Elixier: Port Narrow – The Golden Egg. Ein magischer Rum mit Vanille und Karamell, der Mut, Glück und Abenteuerlust vereint.



Homepage:

www.portnarrow.de/port-narrow-the-golden-egg/

FAQs

Was ist *The Golden Egg*?

The Golden Egg ist ein cremiger Eierlikör, der hauptsächlich aus Eigelb, Zucker und Alkohol besteht. Er zeichnet sich durch seine seidige Konsistenz und seinen süßen Geschmack aus.

Port Narrow – The Golden Egg hebt sich durch die Vermählung mit edlem Rum aus Venezuela und der Karibik ab, was ihm eine besondere Tiefe und Komplexität verleiht.

Wie lange ist *The Golden Egg* haltbar?

Unser The Golden Egg ist mit 20 % Vol. Alkohol prinzipiell unbegrenzt haltbar. Damit Geschmack und Qualität nach dem Öffnen bestmöglich erhalten bleiben, empfehlen wir eine kühle Lagerung und den Genuss innerhalb von sechs Monaten.

Kann man *The Golden Egg* pur trinken?

Unbedingt! Port Narrow – The Golden Egg überzeugt durch seine cremige Textur und die Noten von Karamell und Vanille, was ihn auch pur zu einem echten Genuss macht.

Eignet sich *The Golden Egg* für Desserts?

Absolut! The Golden Egg ist perfekt geeignet für Desserts wie Kuchen, Torten oder Eis.

Wird *The Golden Egg* mit der Zeit dicker?

Ja, durch den hohen Zuckergehalt kann sich die Konsistenz etwas verändern. Sollte Port Narrow – The Golden Egg dicker werden, einfach leicht schütteln – die cremige Konsistenz kehrt zurück.

Ist in *The Golden Egg* wirklich rohes Ei enthalten?

Ja, traditionell wird Eierlikör aus mindestens 140 Gramm Eigelb pro Liter Endprodukt hergestellt, allerdings wird es während der Produktion so verarbeitet, dass es sicher und lange haltbar ist. Port Narrow – The Golden Egg wird nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt.

Kann man *The Golden Egg* einfrieren?

Es wird nicht empfohlen, Eierlikör einzufrieren, da sich die Konsistenz verändert. Port Narrow – The Golden Egg bleibt im Kühlschrank perfekt cremig und genussfertig.

Wie genießt man *The Golden Egg* am besten?

Am besten leicht gekühlt pur, auf Eis, im Dessert oder als Verfeinerung von Cocktails. Ein Geheimitipp: Ein Schuss in den Kaffee verleiht eine besondere Note.

Ist der *The Golden Egg* laktosefrei?

Ja, "The Golden Egg" ist laktosefrei. Ein echter Eierlikör, wie es unser Port Narrow – The Golden Egg ist, enthält keine Milchbestandteile – wäre dies der Fall, würde er als Sahnelikör bezeichnet werden müssen.