

Cîroc „ Snap Frost ” francouzská grappe vodka 40% vol. 1.00 l

» Pálenky » Vodka



EAN

5010103912976

Kód produktu

VO001200

Pětkrát destilovaná ultra prémiová vodka Cîroc je vyráběna z vyzrálých hroznů Francie. Rozdíl tedy spočívá už v samotném výběru základní suroviny, která propůjčuje této vodce unikátní vlastnosti.

Barva: Křišťálově čistá.

Vůně: Lehké ovocné tóny, jemné citrusové nuance a nádech čerstvých hroznů.

Chuť: Hedvábně hladká s delikátní sladkostí, jemnými ovocnými chutěmi a krémovou konzistencí v ústech.

Dochuť: Dlouhá, čistá a elegantní s jemnou ovocností.

Vodka Cîroc Snap Frost se výborně vychutnává čistá s ledem, abyste plně ocenili její elegantní strukturu. Je také perfektním základem pro exkluzivní koktejly, jako je Cîroc Martini, Vodka Tonic nebo French 75. Díky svému ovocnému charakteru je ideálním doplňkem k čerstvému citrusovému ovoci, lesním plodům a lehkým tonikovým variantám. Svůj plný potenciál rozvíjí i jako doplněk k vybraným pokrmům, jako je kaviár, sushi nebo ústřice. V luxusních restauracích je také ceněna jako aromatický doplněk k dezertům, jako je citronový sorbet nebo šampaňské lanýže.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Ciroc „ Snap Frost ” francouzská grappe vodka 40% vol. 1.00 l

» Pálenky » Vodka

Popis

Ciroc Snap Frost Vodka je výjimečná prémiová vodka, která se vyznačuje rafinovanou výrobou a bezkonkurenční čistotou. Na rozdíl od klasických vodek, které se obvykle destilují z obilí nebo brambor, je Ciroc vyroben z vybraných francouzských hroznů. Tento jedinečný základ dodává vodce výjimečně hladký a jemně ovocný charakter. Tato vodka, vyráběná v renomované palírně Distillerie de Chevanceaux v jižní Francii, prochází pečlivým pětistupňovým destilačním procesem v tradičních měděných kotlích. S obsahem alkoholu 40 % obj. nabízí Ciroc luxusní jemnost, která ji odlišuje od ostatních prémiových vodek. Díky své hladké a osvěžující chuti se Ciroc etablovala po celém světě jako špičková volba pro koktejly a pro konzumaci v čisté formě. Její stylová ledově modrá láhev podtrhuje její exkluzivní charakter a dělá z ní elegantní poutač v každém baru. Velkorá litrová láhev je ideální pro zvláštní příležitosti nebo pro znalce kvalitních lihovin. Ciroc Vodka je 5x destilovaná, vyráběná z vybraných hroznů odrůdy Ugni Blanc. Víno, které se z nich připravuje, se 4x destiluje na kolonovém zařízení a 1x v malých měděných kotlících. I samotná fermentace pak trvá 14 dnů, což také přispívá k dokonalé chuti. Právě pátá destilace dává vodce její unikátní svěží, jemný, citrusový charakter. Skvělá je samotná nebo jako základ do osvěžujících koktejlů. Na rozdíl od jiných vodek vyrobených z obilí je Ciroc Ultra Premium Vodka bezlepková a vyrobená ze speciálně vybraných francouzských hroznů. Vodka se pětikrát destiluje. (Distillerie de Chevanceaux v jižní Francii). Absolutní špičkový produkt a nutnost pro každého znalce vodky. Ciroc Vodka je jednou z mála vodek, která je jako jedna z mála vyráběna z hroznového vína, konkrétně odrůdy Ugni Blanc. Za její výrobou stojí Jean Sebastien Robicquet, který pochází z vinařské rodiny, jejíž historie sahá až do 15. století. Sám má titul z enologie (vědní obor o víně a vinařství) z roku 1988. Vodka je vyráběna ve Francii v oblasti Cognac unikátní metodou macerace za studena, kdy hrozny nemusejí být zahřívány, aby uvolnily cukry. Je 5x destilovaná a samotná fermentace pak trvá 14 dnů, což také přispívá k dokonalé chuti. Právě pátá destilace dává vodce její unikátní svěží, jemný, citrusový charakter. Skvělá je samotná nebo jako základ do osvěžujících koktejlů.

Hlavní parametry

Značka	Ciroc
Druh	čirá vodka jak má být
Detail	vodka Ultra Prémiová
Původ	Francie
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	vodka
Složení	voda, vinný destilát, cukr
Výrobce	Diageo GmbH, Reeperbahn 1, 20359 Hamburg, Německo

Alergeny upozornění Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.