Dolin „ Bitter ” hořký likér de Chambéry 16% vol. 0.70 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



EAN	3274510003814
Kód produktu	VER00020

Dolin Apéritif Bitter de Chambéry je francouzský bylinný aperitiv s 16% vol., vyrobený z červeného vína macerovaného s hořkosladkou kombinací botanických ingrediencí – zejména pomeranče, gentianu a chininové kůry. Pochází od tradiční značky Dolin, která v roce 1932 získala jako jediná z francouzských vermouthů AOC pro Vermouth de Chambéry. Tento univerzální likér osvěží jako aperitiv, stejně tak obohatí vaše koktejly o nový rozměr chuťové hloubky.

Dolin Bitter, jehož receptura vznikla v roce 1861, je harmonickým spojením hořkých i sladkých chutí. Vzniká z pomerančovníku hořkého, chinovníku a hořce, které se dlouhé týdny macerují ve víně. V závěru se hořkost plynule proměňuje v medovou jemnost. Skvěle chutná čistý, s ledem nebo trochou sodové vody – a nejlépe s plátkem pomeranče. Ideální je i jako základ pro klasické koktejly, jako je Negroni nebo Americano.

Ani francouzský, ani italský! V 19. století se Dolin nacházel v Piemontsko-sardinském království. Tehdy se Ferdinand Dolin, vždy vyhledávající nejnovější trendy, inspiroval módou italských bitterů a začal vyvíjet vlastní receptury. Tyto nápoje, původně ceněné pro své léčivé účinky, se následně staly oblíbeným aperitivem. A tak vznikl Dolin Bitter, díky svému hořkému charakteru ideální i například k přípravě známého Spritzu.

Dostupnost na hlavním skladě: máme objednáno

Dolin „ Bitter ” hořký likér de Chambéry 16% vol. 0.70 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Dolin Apéritif Bitter de Chambéry představuje vynikající spojení francouzské tradice a italské inspirace. Již v roce 1821 Ferdinand Dolin začal vyrábět aromatizované vína podle trendů hořkých aperitivů z Itálie, ovšem dodal jim vlastní charakter – jemnou, ale komplexní chuť díky aromatickým bylinám z alpských regionů. Proces výroby spočívá v dlouhodobé maceraci pomeranče, gentianu a chininy ve víně a neutrálním alkoholu, po které následuje zrání několika týdnů, aby se chutě spojily v harmonický celek . Výsledkem je lahodně rubínově červený aperitiv s elegantní hořkosladkou chutí – na nosu je nádech citrusů, na patře bylinná hloubka s hořkým závěrem. Přesto je pitelný i samotný na ledu, přirozeně osvěžující a povzbudivý . Tento aperitiv skvěle funguje jak samostatně, tak jako součást koktejlů – ve spojení například s ginem výrazně obohatí klasické recepty jako Negroni nebo Boulevardier. Mixologové jej oceňují pro schopnost doplnit komplexnost a závěrečnou hořkost drinku, bez toho aby příliš dominoval. Firmu Dolin charakterizuje rodinná tradice, kvalita alpských bylin a přísný AOC režim pro Vermouth de Chambéry – i jejich hořké aperitivy profitují z těchto principů. AOC záruka znamená, že suroviny pochází z definovaného regionu a výrobní postup dodržuje tradiční standardy. Proč Dolin Bitter stojí za vyzkoušení? Oživí váš bar svým osvěžujícím a zároveň výrazně bylinným charakterem, je univerzální – vyniká samostatně i v koktejlech – a jeho příběh kombinuje francouzskou preciznost s italským duchem aperitivu.

Hlavní parametry

Značka	Dolin de Chambery
Druh	bylinný likér
Detail	Bitter
Původ	Francie
Ročník	0
Objem	700 ml
Alkohol ABV	16,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	likér
Výrobce	Dolin de Chambery, 1138 Avenue du Grand Arietaz 73000 Chambéry France