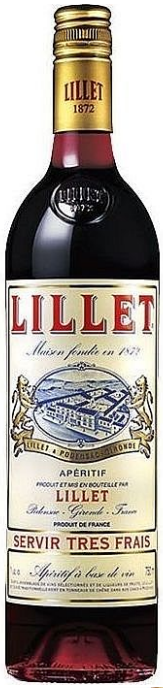
Lillet „ Rouge ” francouzské aperitivní víno 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut









EAN	3057230000284
Kód produktu	VER00760

Původní je Lillet Rouge byl představen až v šedesátých letech minulého století. Obě verze, jak Lillet Rouge musí být podávány dobře vychlazené na 8–10 °C.Lillet se podává buď ve vinné skleničce, nebo na led do krátkého tumbleru s plátkem pomeranče. Zajímavostí je, že Original James Bond Vesper Martini z Flemingova Casina Royale obsahuje vodku, gin a Lillet Blanc

Lillet, francouzský aperitiv číslo jedna, je jedinečný lahodný blend vína a přírodního ovocného likéru, který byl poprvé vyroben v roce 1887, kdy bra-tři Paul a Raymond Lilletovi zahájili výrobu v malé vesničce Podensac nedaleko města Bordeaux.Lillet tvoří 85 % vína a 15 % likéru. Lillet Blanc je vyráběn z hroznů Sauvignon Blanc a Sémillon. Hrozny Merlotu a Cabernetu Sauvignon jsou používány pro výrobu Lillet Rouge.Výroba ovocného likéru studenou macerací citrusů a citrusových kůr trvá 4–6 měsíců. Základ tvoří pomerančové kůry ze Španělska, Haiti a Tunisu.Víno a ovocný likér jsou následně smíchány a budoucí lillet je na 12 měsíců uložen do dubových sudů, aby získal svou vyhlášenou jemnost a bohatý charakter.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Lillet „ Rouge ” francouzské aperitivní víno 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut

Popis

Původní je Lillet Rouge byl představen až v šedesátých letech minulého století. Obě verze, jak Lillet Rouge musí být podávány dobře vychlazené na 8–10 °C.Lillet se podává buď ve vinné skleničce, nebo na led do krátkého tumbleru s plátkem pomeranče. Zajímavostí je, že Original James Bond Vesper Martini z Flemingova Casina Royale obsahuje vodku, gin a Lillet Blanc Lillet, francouzský aperitiv číslo jedna, je jedinečný lahodný blend vína a přírodního ovocného likéru, který byl poprvé vyroben v roce 1887, kdy bra-tři Paul a Raymond Lilletovi zahájili výrobu v malé vesničce Podensac nedaleko města Bordeaux.Lillet tvoří 85 % vína a 15 % likéru. Lillet Blanc je vyráběn z hroznů Sauvignon Blanc a Sémillon. Hrozny Merlotu a Cabernetu Sauvignon jsou používány pro výrobu Lillet Rouge.Výroba ovocného likéru studenou macerací citrusů a citrusových kůr trvá 4–6 měsíců. Základ tvoří pomerančové kůry ze Španělska, Haiti a Tunisu.Víno a ovocný likér jsou následně smíchány a budoucí lillet je na 12 měsíců uložen do dubových sudů, aby získal svou vyhlášenou jemnost a bo-hatý charakter.

Hlavní parametry

Značka	Lillet
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	červený vermut & Rosso
Barva	červená
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot
Charakter	hořkosladké
Původ	Francie
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %

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.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	aromatizované víno - Vermut
Složení	odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie