

# Lillet „ Rouge ” French aperitif wine 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Vermut



**LILLET**  
*Maison fondée en 1872*

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 ” French aperitif wine 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  |
| Původ       | Francie                 |
| Objem       | 750 ml                  |
| Alkohol ABV | 17,00 %                 |
| Balení      | holá lahev              |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |   |
|---------------------|---|
| Zákonné zařazení    | 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  |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l  |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |