

Lillet Blanc aperitiv 17%0.75l

» Vína



EAN

3057230000253

Kód produktu

VER00700

Lillet Blanc je elegantní, aromatické aperitivové víno z Francie, vyráběné v malém městečku Podensac nedaleko Bordeaux od roku 1872. Jeho základem jsou pečlivě vybraná bílá vína z oblasti Bordeaux, která jsou obohacena přírodními ovocnými likéry a citrusovými maceráty, a také jemnými bylinkami. Výsledkem je svěží, vyvážený a všestranný aperitiv, který potěší jak samotný, tak i v kreativních koktejlech.

Ve sklenici Lillet Blanc září jasnou zlatožlutou barvou. Vůně se rozvíjí po kandovaných pomerančích, čerstvých citrusových plodech, medu, exotickém ovoci a jemném bylinném tónu. Na patře je svěží, ovocná a lehce sladká, s harmonicky integrovanou kyselinkou a jemně hořkým, přetrvávajícím závěrem připomínajícím citrusovou kůru a květy.

Lillet Blanc je vynikající jako aperitiv a oblíbený základ pro koktejly, jako je Lillet Vive (s tonikem, okurkou, mátou a jahodami) nebo Lillet Spritz. Podává se čistý s ledem a plátkem pomeranče a je skutečnou klasikou. Dobře se hodí k mořským plodům, lehkým letním salátům, kozímu sýru, sushi nebo ovocným dezertům. Teplota podávání: Vychutnejte si dobře vychlazené na 6–8 °C – obzvláště osvěžující v teplých dnech.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Lillet Blanc aperitiv 17%0.75l

» Vína

Popis

Lillet Blanc je elegantní, aromatické aperitivové víno z Francie, vyráběné v malém městečku Podensac nedaleko Bordeaux od roku 1872. Jeho základem jsou pečlivě vybraná bílá vína z oblasti Bordeaux, která jsou mísená s přírodními ovocnými likéry a citrusovými maceráty a také s jemnými bylinkami. Výsledkem je svěží, vyvážený a všestranný aperitiv, který potěší jak samotné, tak i v kreativních koktejlech. Tato zlatožlutá směs kombinuje aromatickou svěžest s nádechem sladkosti a jemnou hořkostí v pozadí – charakteristickým znakem, který dělá Lillet Blanc tak osobitým. S obsahem alkoholu 17 % obj. nabízí výrazný, ale příjemně hladký styl. Může zrát až tři roky, ale svůj plný aromatický potenciál rozvíjí, když se vychutnává mladé a čerstvé. Tato zlatožlutá směs kombinuje aromatickou svěžest s nádechem sladkosti a jemnou hořkostí v pozadí – charakteristickým znakem, který dělá Lillet Blanc tak osobitým. S obsahem alkoholu 17% ABV nabízí výrazný, ale příjemně hladký styl. Může zrát až tři roky, ale svůj plný aromatický potenciál rozvíjí, když je konzumováno mladé a čerstvé. Degustační tóny: Ve sklenici Lillet Blanc září jasným zlatožlutým odstínem. Ve vůni se rozvíjejí aroma kandovaných pomerančů, čerstvých citrusových plodů, medu, exotického ovoce a jemná bylinná nota. Na patře je svěží, ovocné a lehce sladké, s harmonicky integrovanou kyselinkou a jemně hořkým, přetrvávajícím závěrem připomínajícím citrusovou kůru a květy. Původní je Lillet Blanc byl představen až v šedesátých letech minulého století. Obě verze, jak Lillet Blanc musí být podávány dobře vychlazené na 8-10 °C. Lillet se podává buď ve vinné skleničce, nebo na led do krátkého tumblu 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.

Hlavní parametry

Značka	Lillet
Druh	kořeněná vína & vermuty
Detail	bílý sladký vermut Bianco & Blanc
Barva	bílá
Charakter	hořkosladké
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.