

Lillet rosé Aperitif 17%0.75l

» Vína



LILLET
Maison fondée en 1872



EAN

3057230000277

Kód produktu

VER00740

Lillet Rosé ve sklenici vykazuje jemný, jiskřivý růžový odstín. Ve vůni se rozvíjí jemné aroma zralých červených bobulí, pomerančových květů a exotického ovoce. Na patře zaujme svou svěží ovocností, harmonickou rovnováhou sladkosti a kyselosti a elegantní lehkostí. Závěr je dlouhý, hladký a nádherně ovocný.

Lillet Rosé je vynikající jako aperitiv a perfektní základ pro kreativní koktejly. Obzvláště oblíbené je jako Lillet Rosé Tonic s tonikem, kostkami ledu a ozdobou z čerstvých bobulí nebo plátků grapefruitu. Může se také použít jako ovocný spritz nebo v kombinaci s Proseccem dodá letní nádech. Mezi kulinářské lahůdky patří lehké předkrmy, čerstvé saláty, rybí pokrmy a ovocné dezerty. Podává se při teplotě 6–8 °C, jeho svěžest se dokonale projeví, takže je ideálním společníkem pro společenské večery a zvláštní příležitosti.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Lillet rosé Aperitif 17%0.75l

» Vína

Popis

Lillet Rosé 17% ABV 0,75 l je elegantní francouzský aperitiv, který spojuje dlouhou tradici Maison Lillet s moderní sofistikovaností. Značka Lillet z Podensacu v Bordeaux je od roku 1872 synonymem pro vynikající aperitivy na vinné bázi, které jsou oceňovány po celém světě. Lillet Rosé je založeno na nejlepších bordeauxských vínech, zušlechtěných přírodními ovocnými maceráty a likéry. Vzniká tak vyvážený, svěží a intenzivně aromatický chuťový zážitek, který dokonale ztělesňuje francouzský životní styl. Směs se skládá z klasických odrůd hroznů z regionu, především Merlotu, Cabernet Sauvignon a Semillonu, které aperitivu dodávají strukturu, svěžest a ovocnou eleganci. Díky svému modernímu, lehkému a letnímu charakteru je Lillet Rosé ženským a hravým členem rodiny Lillet. Ať už si ho vychutnávejte samotné s ledem, jako sofistikovaný koktejl nebo jako ovocný a osvěžující spritz – zaujme svou všestranností a šarmem. Díky tomu není jen nápojem, ale společníkem životního stylu, který kombinuje eleganci, požitek a francouzskou lehkost. 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 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
Původ	Bordeaux, Francie
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Cabernet Sauvignon, Merlot, Semillon
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.