

Lillet Freres SAS Lillet Blanc Aperitif de France

LILLET[®]
Maison fondée en 1872



| | |
|-------------------------|---------------------------|
| Art.-Nr.: | 0640201 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Farbe: | Weiß |
| Fasslagermonate: | 6 |
| Rebsorten: | Semillon, Sauvignon Blanc |
| Alkoholgehalt: | 17 % |
| EAN: | 13163934314170 |

Preise

Flasche 15,50 € brutto

Preis pro Liter: 20,67 €

UVP: ~~16,77 €~~ **-8%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Weine die zur Herstellung von Lillet Blanc verwendet werden, sind aus den besten weißen Trauben der Region gewonnen. Das Endprodukt ist ein Resultat aus der behutsamen Vermählung verschiedener Trauben. Die Sorte Sémillon trägt zur Struktur und Nachhaltigkeit bei. Sauvignon Blanc sorgt für das fruchtige Aroma. Die entstandene Komposition wird anschließend mit ausgewählten Orangenlikören verfeinert. Die Früchte hierfür stammen aus Spanien und Haiti, werden kalt mazeriert und mit einer geheimen Mischung eines roten Fruchtlikörs abgerundet. Alle verwendeten Liköre werden vom Kellermeister selbst in Podensac hergestellt. Seit dem frühen 19. Jahrhundert, wird das fertige Produkt mit einer Messerspitze Chinin versetzt.

Rezeptideen:

LILLET VIVE:

5 cl LILLET BLANC 10 cl Tonic Water Eiswürfel 1 dünne Gurkenscheibe 1 Erdbeere 1 Minzezweig

LILLET BLANC in ein Glas geben, mit 4-5 Eiswürfeln auffüllen, Tonic Water dazugeben und mit Gurke, Erdbeere und Minze garnieren.

Auszeichnungen:

2011 Ultimate Beverage Challenge: 93 Punkte. 2009 Wine Enthusiast: 95 Punkte. 2009 San Francisco Spirits Competition: Gold.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

