Lillet Freres SAS

Lillet Rouge Aperitif de France



Art.-Nr.:	0640211
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	6
Rebsorten:	Merlot, Cabernet Sauvignon
EAN:	3163934309759

Preise

Flasche 15,70 € brutto

Preis pro Liter: 20,93 €

UVP: ~~16,49 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Die Weine die zur Herstellung von Lillet Rouge verwendet werden, stammen aus dem sonnigen Süd-Westen von Frankreich. Hier werden die berühmten Merlot Trauben gekeltert, die für ihre besonderen Tannine schon verschiedene Preise gewonnen haben.

Das Endprodukt ist ein Resultat aus der behutsamen Vermählung der Trauben Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 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 LE ROUGE:

4 cl LILLET ROUGE 2 cl ABSOLUT Vodka Vanilia 2 cl ABSOLUT Vodka Raspberry 2 cl Cranberrysaft 2 cl Maracujasaft 1 cl Zimtsirup 1 Scheibe frischen Ingwer Eiswürfel 3 Scheiben frischer Ingwer und Orangenspalte

Die Ingwerscheibe im Cocktail-Shaker andrücken, alle Zutaten hinzu geben, mit Eiswürfeln auffüllen und kräftig schütteln. Auf 4-5 Eiswürfel ins Weinglas doppelt abseihen und mit Ingwer und der Orangenspalte garnieren.

Auszeichnungen:

2009 Wine Enthusiast: 89 Punkte

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite