

# Lillet Freres SAS

## Lillet Rouge Aperitif de France

**LILLET**<sup>®</sup>  
*Maison fondée en 1872*



<b>Art.-Nr.:</b>	0640211
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15 %
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	6
<b>Rebsorten:</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>EAN:</b>	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 Eiskwürfel 3 Scheiben frischer Ingwer und Orangenspalte

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

### Auszeichnungen:

2009 Wine Enthusiast: 89 Punkte

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



3 163934 309759 >