

Citadelle Rouge Gin 70cl

Finewine

VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



✓ Toode saadaval

35,90 €

Liitrihind: 51,29 €/L

Kogus kastis: 6

Minimaalne ostusumma: 35,90 €



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA



Tootja:
MAISON FERRAND



Maht:
70CL



EAN:
3460410535115



Alkoholisaldus:
41.7% vol



Tootegrupp:
DŽINN



Alkoholi liik:
GIN



Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Citadelle Rouge on delikaatne ja mahe prantsuse džinn. Kasutatud on 19 aromaatsset taime ja vürtsi, destilleeritud vaskpadades väikeste partiidenä, et tagada parim kvaliteet. See infusioon on täiuslik tasakaal punastest marjadest, sealhulgas jõhvikast, vaarikast ja mustsõstrast. Maitse on mitmekülgne, värske, ideaalselt tasakaalustatud magususe ja kergelt happelise nüansiga. Punased marjad on seotud rabarberi peene alatooniga, tuues esile värskendava puuviljalise iseloomu.

Tarbimissoovitus

Citadelle Classic kokteilisoovitus:

Lisa 4cl Citadelle Rouge Gin ja London Essence Indian Tonicut.

Serveeri balloon klaasis rabarberi lõiguga.

Lisainfo

Maison Ferrand – Prantsuse käsitööalkoholi meister. Maison Ferrand on sõltumatu ja auhinnatud alkoholitootja, mille juured ulatuvad 15. sajandi Cognaci piirkonda. Tegu on majaga, mis ühendab sügava ajaloo, traditsioonilised meetodid ja uuenduslikud tootmistehnikad. Ettevõtte portfellis on mitmed maailmatasemel joogid:

Ferrand Cognac – traditsiooniline konjak, sh eksklusiivne Double Cask Réserve, mis küpseb kahes eri vaadis.

Planteray Rum – tuntud oma kahekordse laagerdamise poolest (Kariibi mere saartel ja Prantsusmaal).

Citadelle Gin – Prantsusmaa esimene käsitöö-gin, valmistatud 19 loodusliku koostisosaga.

Canerock Spiced Rum – täidlane ja naturaalsete vürtsidega rikastatud rumm Jamaicalt.

Maison Ferrand on ka West Indies Rum Distillery (Barbados) ja osaliselt National Rums of Jamaica omanik, mis tugevdab nende teadmisi ja kontrolli kogu tootmisahela üle. Maison Ferrand ühendab maitse, kvaliteedi ja kultuuri – sobib nii professionaalidele kui ka teadlikele nautlejatele.

Tootja koduleht: <http://citadellegin.com/>