Meukow Xpresso Liqueur 50cl

Finewine
VEIN & GURMEE

Tootefoto on illustreeriv



Päritolumaa:
PRANTSUSMAA

Tootja:
A.C.MEUKOW & CO

Maht:
50CL

EAN:
3257150102178

Alkoholisisaldus:
20.0% vol

Tootegrupp:
LIKÖÖR

Alkoholi liik:
LIKÖÖR

Kastis:
6 TK

Iseloomustus

Sädelevas pronksjas klaaspudelis olev Meukow Xpresso on esimene kohviliköör, mis on valmistatud konjaki baasil. Likööri mõrkjas ja magus maitse on hästi tasakaalustatud ning kohvi- ja konjakimaitse töötavad omavahel hästi. Sügava tumepruuni värvusega. Võimsas aroomis on tunda röstitud kohvi ja tammevaadi ning mõruapelsini noote. Hõrk põhimaitse annab vihjeid tumedale šokolaadile ja järelmaitses annavad endast taas märku apelsin ja kohvi.

Tarbimissoovitus

Jahutatult puhtalt, jääga või kokteilides. Sobib ka magustoitude koostisosaks.

Lisainfo

Juba 1850-ndatel võtsid kaks venda, Auguste-Christophe ja Gustave Meukow, ette kaubareise Venemaalt Prantsusmaale, Cognaci linna, et varustada Vene tsaariõukonda parima konjakiga. Vennad sattusid Cognaci linnast ja piirkonnast aga nii suurde vaimustusse, et ei naasnud enam kunagi kodumaale. 1862. aastal asutasid vennad Meukowid ettevõtte A.C.Meukow & CO, pannes sellega aluse Meukowi konjakite tuntusele kogu maailmas.
Meukow kuulub üksikute suurimate konjakimajade hulka, mis funktsioneerib juba aastakümneid eduka pereettevõttena. Eriline edu on Meukowi konjakimaja saatnud alates 1990-ndatest, kui konjakit hakati villima eksklusiivsesse pantri kujutisega pudelisse. Sellest ajast alates on panter Meukowi sümboliks, rõhutades Meukowi konjaki unikaalset identiteeti, milleks on jõud, nõtkus ja elegants. Erikujuga pantripudelid on pärjatud ka kahe Pack d'Ori disainiauhinnaga – 2003. ja 2005. aastal. Tänapäeval müüakse Meukowi konjakeid rohkem kui 80 erinevas riigis. Juba aastaid on Meukow üks tuntumaid konjaki kaubamärke ka Eesti turul!

Tootja koduleht: https://www.meukowcognac.com

Toode saadaval

23,61 €

Liitrihind: 47,22 €/L
Kogus kastis: 6
Minimaalne ostusumma: 23,61 €

Auhinnad

France Coffee Liqueur of the Year at the New York Intl Spirits Competition in 2015