



# ST. GERMAIN

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris, šeivamedžio žiedai

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

## GAMINTOJAS

MAISON ST-GERMAIN BMF

## APDOVANOJIMAI

2010 m. – Chairman’s Award – kategorijoje Ultimate Spirits Challenge

2010 m. ST.GERMAIN likerį *The New York Times* paskelbė, kaip vieną svarbiausių kokteilių komponentų, pristatytų rinkai per paskutinį dešimtmetį (gruodis, 2009 m.)

2009 m. – Chairman’s Award – kategorijoje Ultimate Spirits Challenge

2008 m. – Chairman’s Award – kategorijoje Ultimate Spirits Challenge

2007 m. – Auksas *Grand* – Monde Selection apdovanojimai

## ISTORIJA

*St. Germain* įkūrė Robert J. Cooper 2007 m. Prancūzijoje. Naudodamas 100 metų likerio gamybos patirtį, jis siekė pagaminti aukščiausios klasės šeivamedžių likerį, kuris būtų atsparus laikui bei turėtų Prancūzijos autentiškumą.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

*St. Germain* yra prancūziškas likeris, pagamintas iš šviežių šeivamedžio žiedų, renkamas rankomis kartą per metus vėlyvą pavasarį. Kad išgautų išskirtinai natūralų skonį, kiekviename *St. Germain* butelyje yra iki 1000 pačių geriausių šeivamedžio žiedų, todėl gaunamas dailiai pagamintas, puikiai subalansuotas ir rafinuotas likeris.

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

*St. Germain* likeris gaminamas iš rankomis atrinktų šeivamedžio žiedų ekstrakto, kuris likeriu suteikia subtilų gėlių aromatą su citrusinių ir tropinių vaisių užuominomis.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Vartojamas kaip sudedamoji kokteilių dalis. Pagrindiniai kokteiliai: *ST. GERMAIN* kokteilis (60 ml MARTINI Prosecco/Brut, 40 ml *ST-GERMAIN*, 60 ml gazuotas vanduo, ledo, citrinos papuošti); *GREY GOOSE Le Grand Fizz* kokteilis (50 ml GREY GOOSE, 30 ml *St. Germain*, 15 ml šviežių laimo sulčių, ledo, laimo papuošti).

## °C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

-



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7	20 %	6



