



HÕBE MAHE Vodka

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Degtinė

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Estija

GAMINTOJAS

AS LIVIKO

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

Aukštos kokybės „Hõbe Mahe Vodka“ gaminama taikant triapakopį kaskadinį filtravimą. Iš pradžių degtinė filtruojama anglies filtru, po to sistema, sudaryta iš 29 sidabro filtrų, kuri suteikia ypač gryną skonį. Galiausiai gėrimas apdorojamas poliravimo filtru, siekiant pabrėžti degtinės „Hõbe Mahe Vodka“ vaiskumą ir briliantinį žvilgesį.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Gaminant „Hõbe Mahe Vodka“ naudojami tik ekologiški grūdai, kurių tausojantis aplinką auginimas yra grindžiamas vietos išteklių atstatymu. Toje pačioje dirvoje skirtingais metais auginamos įvairios kultūros. Kenkėjams ir piktžolėms naikinti auginant ekologiškus grūdus taikomos tik profilaktinės ir mechaninės priemonės. Tokia šimtmečius kultivuojama, atlaikiusi laiko išmėginimą žemdirbystės sistema puikiai pasiteisino ir šiuolaikinėje ekologinėje žemdirbystėje.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

„Hõbe Mahe Vodka“ stiprumas sudaro tiksliai 39,2 proc. alkoholio tūrio ir užtikrina sidabru filtruotai natūraliai degtinei geriausią aromato ir grūdinančio skonio santykį.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

„Hõbe Mahe Vodka“ siūloma patiekti 5°C temperatūros, kad geriausiai išryškėtų „Hõbe Mahe Vodka“ skonio ir kvapo savybių ypatumai.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Prieš vartojimą geriausia atšaldyti.

