



HÖBE MILD Vodka

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Degtinė

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Estija

GAMINTOJAS

AS LIVIKO

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

„Höbe Mild“ – tai sidabru filtruota švelnaus charakterio degtinė, kurios aromate dera džiovintų žolelių ir saldžių kepiniių prieskonių natos. Minkštame ir švelniame degtinės poskonyje jaučiamas lengvas minerališkumas su džiovintų žolelių ir sūrios karamelės užuominomis.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Palyginti su tradicine degtinės gamyba, degtinė „Höbe“ filtruojama beveik tris kartus ilgiau, tačiau rezultatas to vertas. Trijų pakopų kaskadinio filtravimo proceso metu degtinė iš pradžių pereina medžio anglies filtrą, po to – 29 sidabrinių filtrų sistemą, taip įgaudama itin gryną skonį. Galutinis skonis pasiekiamas naudojant poliravimo filtrą, kad išryškėtų degtinės „Höbe“ skaidrumas ir briliantinis spindesys. Degtinės „Höbe“ alkoholio koncentracija yra 39,2 proc. alk. tūrio, o tai lemia geriausią sidabru filtruotos degtinės aromatų ir skonių balansą.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Ypatingas vaidmuo išgaunant švelnų degtinės „Höbe Mild“ skonį tenka vilkdaigių šaknų, kuriose esantys eteriniai aliejai sumažina alkoholiui būdingą aštrumą, o degtinės poskonis tampa švelnus ir malonus.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojame degtinę „Höbe Mild“ patiekti atšaldytą, 5 °C temperatūros, kad geriausiai atsiskleistų švelnūs jos aromatai ir skoniai.

°C PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Prieš vartojimą geriausia atšaldyti.

