



BENEDICTINE D.O.M.

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris, žolelių



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija



GAMINTOJAS

Benedictine SA



APDOVANOJIMAI

2015 – Aukščiausias lygis – Ultimate Spirit Challenge
2010 – Auksas – Wine & spirit Wholesalers of America Tasting Competition
2010 – Bronza – San Francisco World Spirits Competition



ISTORIJA

Bénédictine vienija siekis pasiekti nepaprastų dalykų, kuris prasideda nuo vienuolio benediktino Domo Bernado Vincelli ir *Fécamp* abatijos Normandijoje, Prancūzijoje. Teigiama, kad slaptasis *Bénédictine* receptas, kurio pagrindą sudaro vietiniai vaistiniai augalai, buvo sukurtas dar 1510 m.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Nedaug pasikeitęs, vienas pirmųjų spiritinių alkoholinių gėrimų Europoje. Gaminamas pagal slaptą 1510 m. vienuolių receptą, distiliuojamas ir brandinamas senoviniuose rūmuose Normandijos regione, Prancūzijoje. Kai kurios vaistažolės ir prieskoniai buvo naudojami nuo bibliinių laikų, o daugelis jų vis dar naudojami liaudies medicinos priemonėse. Šių augalų kilmė - tarsi kelionė aplink pasaulį: nuo Graikijos iki Afrikos, Indonezijos, Indijos ir daugybės kitų šalių.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Bénédictine skonis labai aitrus. Tai 27 žolelių ir prieskonių alchemija su prieskonių ir citrusų aromatais bei medaus užuominomis.



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Grynas iš didelės tulpės formos taurės, taip pat su ledukais.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Apie 16°C



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
0,7	40 %	6