



COINTREAU NOIR

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Cointreau

ISTORIJA

Cointreau gamykla įkurta 1849 metais dviejų brolių: konditerio Adolphe Cointreau ir jo brolio Edouard-Jean Cointreau. Édouard Cointreau pradėjo naudoti naują distiliavimo procesą *triple sec*. Netrukus, *Cointreau* buvo pripažintas visame pasaulyje ir šiuo metu jau surinkęs daugiau kaip 300 įvairiausių apdovanojimų (vienas iš daugiausiai apdovanojimų turinčių spiritinių gėrimų).

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

79% likerio *Cointreau* ir 21% *Rémy Martin* konjako derinys. Mišinys sujungia citrusinių vaisių šviežumą su aksominiu konjako prisilietimu.

Dėl natūralių apelsino ekstraktų, įdėjus į taurę ledo, gėrimas įgauna perlo atspalvį.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Turtingame aromate ryškiai atsiskleidžia vanilė, medus ir džiovinti vaisiai. Juos papildo migdolų ir graikinių riešutų natos. Skonis gaivus ir vaisinis su švelnia tekstūra. Apelsino žievelė subalansuota su vanilės ir ažuolo natomis. Ilga pradžia ir karčiai saldi pabaiga.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Rekomenduojama vartoti atšaldytą gryną arba su ledu.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Rekomenduojama laikyti sausoje, tamsioje vietoje Laikymo temperatūra: nuo 0°C iki 20°C.



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