



COINTREAU

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris, triple-sec

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Cointreau

APDOVANOJIMAI

2022 – Auksas – International Spirits Challenge
2022 – Chairman’s Trophy – Ultimate Spirits Challenge
2022 – Sidabras – Bartender Spirits Awards

ISTORIJA

Cointreau gamykla buvo 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 bei yra bene vienas iš daugiausiai apdovanojimų turintis spiritinių gėrimų.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Cointreau - prancūzišas, išskirtinio apelsinų skonio likeris, gaminamas Saint-Barthélemy-d'Anjou, Luaros regione, Prancūzijoje. Gamybai naudojami tik natūralūs ingredientai. Vienas iš jų - saldžios ir rūgščios apelsinų žievelės. Pagrindinis *Cointreau* išskirtinumas - tris kartus mažesnė cukraus kiekio koncentracija nei kituose *triple sec* tipo likeriuose.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatai yra intensyvūs ir aštrūs, kuriuose dominuoja visi įmanomi citrusiniai vaisiai. Skonis subalansuotas, kartaus ir saldaus apelsino. Poskonyje atsispindės šiek tiek prieskonių natos.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Populiariausių pasaulyje, kokteilių sudedamoji dalis bei geriamas kaip aperityvas ir didžestyvas.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

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



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.	SUPAKUOTA po, but.
1	40%	12
0,7	40%	6
0,5	40%	12
0,05	40%	120