

Chambord

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Likeris

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija

GAMINTOJAS

Chambord Liqueur Royale De France

APDOVANOJIMAI

2015 Silver, San Francisco World Spirits Competition
2014 ir 2013 Silver, International Wine & Spirit Competition
2013 Gold, Los Angeles International Wine Competition

ISTORIJA

Prancūziškas aviečių likeris, įkvėptas XVI a. Loaros slėnio karališkosios virtuvės.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Natūralus likeris, gaminamas iš 100% šviežių vaisių, be pridėtinių dažiklių, be GMO. Gamybos procesas:

- DVIGUBA VAISIŲ INFUZIJA:** iš aviečių ir gervuogių išgaunamos sultys, kurios 4 savaites mirkomos prancūziškame spirite. Tuomet dar 2 savaites vyksta antroji infuzija, siekiant išgauti papildomas skonių natas. Po 6 savaičių vaisiai švelniai spaudžiami ir gaunamas sodrus, šilkinis infuzijos pagrindas.
- SKONIŲ SUJUNGIMAS:** uogų infuzija filtruojama ir maišoma su juodųjų aviečių ir juodųjų serbentų ekstraktais, konjaku, Madagaskaro vanile bei aromatinėmis žolelėmis.
- SKONIO SUBALANSAVIMAS:** *Master Blender* subalansuoja skonį, kad būtų išlaikytas išskirtinis, sodrus ir subtilus juodųjų aviečių charakteris, būdingas Chambord.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Aromatas: šviežios avietės, juodieji serbentai, vanilė, subtilūs prieskoniai

Skonis: saldus, subalansuotas, vaisiškas su konjako akcentu

Poskonis: ilgai išliekantis, vaisių ir švelnių prieskonių natos

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tinka kokteiliams (French Martini, Chambord Royale, Chambord Spritz), desertams ar vartojimui grynu su ledu.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Laikyti vėsioje vietoje, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių. Laikymo sąlygos: nuo +5°C iki +20°C.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,5	16,5%

