



Lillet Blanc

Der Trend-Weinapéritif

Beschreibung:

Aromenprofil:

Dieser wunderbar leichte und in seinem Geschmack von satten Zitrusaromen getragene Weinapèritif lässt sich ausgezeichnet pur trinken oder in Mix-Getrànken anwenden. Benannt nach den Gründern, den Brüdern Lillet, wird dieser seit 1872 in Bordeaux hergestellt. Die Basis bilden Weine aus dem Bordelais die mit Extrakten von Zitrusfrüchten wie süsse, bittere und grüne Orangen aus Spanien, Marokko, Tunesien, Mexiko und Haiti sowie Quinquina-rinde aus Peru versetzt werden. Es erfolgt eine anschliessende Lagerzeit von 4-6 Monaten im Eichenfass. Die Farbe ist von leuchtendem Gold. Der Geschmack wird dominiert von feinen Honignoten, kandierten Orangen und etwas Minze. Lillet, der sich ursprünglich Kina Lillet nannte sollte stets gut gekühlt getrunken werden.

Leuchtende Gelb-goldene Farbe. Intensiver Zitrusfrüchteduft sowie Orangenblüten, Vanille und frische Pfefferminze. Am Gaumen frisch und fruchtig mit ausgewogener Struktur. Endet in einem langen, fein fruchtigen Finale.

Passt zu:

Temperatur:

Herkunftsland: Frankreich

Alkoholgehalt: 17.0%

Artikelnummer: 04183--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Lillet Blanc

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 17/20
Alkoholgehalt:	17.0%