DRINKS.

Lillet Blanc Aperitif 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100001
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Podensac, Bordeaux
Abfüller	Pernod Ricard, 12 Place des États Unis, 75016 Paris, France
Marke	Lillet
Typ	Wein-Aperitif
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur (gut gekühlt), auf Eis oder fü Drinks wie Lillet Vive (mit Tonic Water) und Vesper-Martini
Degustationsnotiz	Aromen von kandierten Orangen, Honig, Kiefernharz und exotischen Früchten.
Verkehrsbezeichnung	Wein-Aperitif
Details	Weisswein (85%) gemischt mit diversen Zitruslikören (15%), aromatisiert mit Orangenextrakten und Chinin, für kurze Zeit in Eichenfässer gelagert
Ehrungen	San Fransisco Spirit Competition 2009: Silber__Concours Mondial de Bruxelles 2002: Goldmedaille__The International Wine Competition 1995: Gold__Internationale Ausstellung Mailand 1906: Grosser Preis__Weltausstellung Paris

	1900: Goldmedaille__Weltausstellung Paris 1889: Silbermedaille
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Wenngleich die Brüder Paul und Raymon Lillet ihren ersten Wein-Aperitif 1872 herstellten, begann die internationale Erfolgsgeschichte erst gut 70 Jahre später. Ein Händler aus New York verliebte sich damals in den Geschmack und führte das Produkt in die USA ein. Seit 2008 gehört Lillet zur Pernod Ricard Gruppe und hat viele neue Märkte erobert. Ian Fleming, der Schöpfer von James Bond, wählte Lillet sogar, um damit den Lieblings-Cocktail seines Hauptcharakters zu verfeinern.
Der Lillet Blanc besteht grösstenteils aus Bordeaux-Weinen der Traubensorten Semillon, Sauvignon Blanc und Muskateller, welche mit handgemachten Likören aus Zitrusfrüchten vermischt werden. Zusätzlich wird er mit Extrakten von süssen, bitteren und grünen Orangen sowie Quinquina-Rinde aus Peru verfeinert und lagert anschliessend für vier bis sechs Monate im Eichenfass. 1888 gewann dieser Aperitif schon seine ersten Goldmedaillen!