

DRINKS.

Studer Vieille Poire Williams Réserve Baron Louis 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 700109 |
| Alcool | 36% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Suisse |
| Région | Lucerne |
| Embouteilleur | Studer & Co AG Distillerie, Freiheim 6182 Escholzmatt - Luzern Schweiz |
| Marque | Studer |
| Type | Birnenlikör |
| L'usage | pur |
| Dégustation | arômes de fruits |
| Désignation commerciale | Liqueur |
| Détails | stockée dans une cave et bonifiée |
| Honneurs | DISTISWISS 2011: Or |
| Ingrédients | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Additifs | Contient du colorant |



Description

Depuis 1991, la distillerie Studer fabrique de la Vieille Poire Williams. Mais la culture de la poire Williams date de 1770, en Angleterre. La caractéristique typique d'une Williamine est la présence d'une poire dans la bouteille. Il existe deux manières de procéder pour intégrer une poire dans une bouteille: soit il

faut fixer la bouteille sur le poirier, alors que le fruit est encore tout petit, et dans ce cas il grandira au fur et à mesure; soit il faut couper le fond de la bouteille, y déposer la poire et reforger la bouteille. Dans le cas de la Vieille Poire Williams Réserve Baron Louis, il n'y a pas de poire dans la bouteille. Cette boisson se caractérise par un goût équilibré et fruité, mais les ingrédients sont gardés secrets par la famille Studer. Pour mûrir de manière optimale, la partie très aromatique de la Vieille Poire est stockée pendant longtemps dans la cave. Après son vieillissement, la Vieille Poire Williams s'arrondit harmonieusement.