

LILLET RESERVE

Produkter: Lillet Reserve Cuvee Jean de Lillet

Typ: Aperitif

Ursprung: Frankrike

Alkoholhalt: 17 %

Förpackning: 75 cl

Lillet tillverkas fortfarande på samma Maison där destilleriet och källarna legat sedan 1872 i Podensac, en liten by med endast 3000 invånare som ligger i Graves regionen i Bordeaux, 30km söder om staden och endast 10 minuter från den berömda Sautern vinregionen. Lillet framställs av torrt vitt vin som är en blandning av Sauvignon Blanc och Semillon, där den sistnämnda är den framträdande druvan i ett Sauternvin.

Unusual Negroni

- 20 ml Hendricks Gin
- 20 ml Lillet Réserve
- 20 ml Aperol



Rör alla ingredienser med is. Sila upp i ett kylt cocktailglas/coupe. Garnera med en apelsinzest.

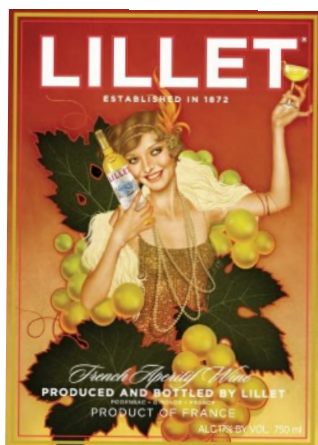
Lillet skapades av de två bröderna, Paul and Raymond Lillet som även på den tiden framställde fruktdestillat.

Det exakta receptet hålls hemligt men vi vet att 85% är vin och 15% fruktlikörer där söta spanska valencia apelsiner, gröna apelsiner från Marocco, bitter apelsiner från Haiti samt kinin bark från de Peruvanska Anderna.

Pierre Lillet, som är över 90 år gammal och barnbarn till den ursprungliga ägaren och tidigare cellar master kommer in varje dag till kontoret för att se hur saker och ting sköts.

Lillet Reserve som fick namnet Jean de Lillet Blanc är den som ligger närmast det ursprungliga receptet från 1872 och innehåller mest Kinin.

Lillet Reserve lagras i ett år på vita ekfat.



Lillet Réserve Menigo: - Martin / Servera: 955625

R&M direkt: LLT003

ca: 499 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM