



Crème de Pêche de Vigne

Gold glänzende Farbe im Glas. In der Nase frisch und rein mit intensiven Noten von wildem Weinbergpfirsich. Die Frucht explodiert förmlich im Mund.

Produzent	De Ladoucette
Kategorie	Likör
Land	Frankreich
Region	Loire
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	18.0 %
Artikelnummer	569260



Vinifikation

Die Ernte erfolgt im September bei perfekter Reife. Den Tanks wird hochfeiner Alkohol zugesetzt. Die Kaltmazeration dauert mehr als zwei Monate, bis die Mischung perfekt ist. Das weiche Fruchtfleisch, das am harten Kern haftet muss erhalten bleiben. Der so gewonnene Aufguss wird dann sorgfältig abgezogen. Durch die langsame Zugabe von Kristallzucker, wird der Alkoholgehalt auf natürliche Weise gesenkt. Nach dem Filtrieren ist die Crème ideal gesättigt und kann sich harmonisch entfalten.

Terroir

Die Früchte stammen allesamt aus dem Burgund.

Geschichte

Die Liköre von Philippe de Bourgogne, was dem Baron de Ladoucette gehört, sind vollkommen natürlich und setzen die Tradition der Herstellung von Likören und Crèmes fort. Sie sind von höchster Qualität.

