ACQUISTATO IL .....

St-Germain



Il liquore prodotto con i fiori di Sambuco

Con una bottiglia così è difficile passare inosservati. Il St. Germain è un liquore di origine francese, prodotto a partire da petali di fiore di sambuco. Un processo lungo e delicato che inizia con la raccolta, rigorosamente a mano, dei fiori che poi vengono fatti macerare per estrarre i profumi e gli aromi più delicati, e quindi distillati secondo un processo rigorosamente TOP SECRET. Il St. Germain è una chicca nel variegato mondo del beverage di qualità. Può essere sorseggiato da solo, scoprendo i suoi delicati sentori di sambuco, pompelmo e pera, oppure può essere usato come base aromatica di cocktail raffinati, perfetti per tirare tardi la sera. Ottimo anche se accompagnato con un dolce delicato alla frutta.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Ready to drink
Provenienza	Francia
Uve	
Gradazione	0,2% vol
Temp. Servizio	Ambiente, con ghiaccio
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Liquore ai fiori di sambuco

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821