

VEDRENNE CREME DE MENTHE WHITE

FRANKRIG, BOURGOGNE



Pebermyntelikøren er klar i glasset med en tydelig duft af pebermynte i både duft og smag, og den er forfriskende at blande i cocktails, et glas tør hvid eller rosévin. Herudover kan den med succes bruges i kager, på is eller frugt.

Fremstilling

Vedrenne Creme de Menthe hvid fremstilles på en blanding af alkohol, naturlig pebermyntesmag, vand og sirup. Den færdige likør filtreres og tappes på flasker.

Om Producenten

Vedrenne har lavet likør siden 1923 og er beliggende i Nuits-Saint-Georges i hjertet af Bourgogne og midt i Bourgognes frugthaver. Vedrenne foretrækker at bruge de frugtavlere, som dyrker frugten og bærrene økologisk. Med en omhyggelig udvælgelse af de bedste frugter og bær sikrer Vedrenne sig, at hver enkelt likør får den bedste duft og smag med den rette fylde. Oprindeligt opnåede firmaet anerkendelse for sin enestående flødelikør Crèmes de Cassis og frugtlikører og er i dag den tredjestørste franske producent af frugtlikør og cocktaillikører. For kendere, bartendere og cocktailmixere såvel som cocktailfans er Vedrenne den ubestridte leder inden for dette segment.