

VEDRENNE MARC DE HOSPICES DE BEAUNE

FRANKRIG, BOURGOGNE



Marc de Hospices de Beaune er en klassisk Marc i både farve, duft og smag. Gyldenbrun i farven og med en blød og rund duft og smag, som begge kommer fra fadlagringen.

Nyd Marc de Hospices de Beaune ved stuetemperatur som afslutning på et godt måltid eller til en kop kaffe. Serveringstemperatur: 17-18°C.

Fremstilling

Denne burgundiske specialitet laves på druekvaset, som er tilbage efter presningen af druerne til vinframstillingen. Kvaset opbevares i flere måneder beskyttet fra luft og destilleres derefter. Efter destillering opbevares Marc-en i store egetræsfade, hvor den lagres før den frigives til salg.

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.