

PAMPELLE RUBY L'APÉRO

Aperitif



PRODUKT-INFORMATIONEN

Pampelle wird aus handgepflückten rubinroten Grapefruits von der Mittelmeerinsel Korsika hergestellt. Am Ufer der Charente in der Cognac wird daraus ein traditioneller Aufguss gewonnen zusammen mit natürlichen Pflanzen einer Mazeration von Zitruschalen und einem Eaux-de-Vie aus Trauben.

Ein Teil der Grapefruitmazeration wird zusätzlich in Kupfer-Alambiques destilliert, um die natürlichen Zitrusaromen zu verstärken. Hochwertige Zitruschalen, die aus der ganzen Welt stammen, darunter Yuzu aus Japan, Cedrat aus Frankreich und Bigarade aus Haiti, werden separat mazeriert. Die Chargen werden mit Cinchona-Baumrinde, natürlichem Enzianbitter und einem charakteristischen Eaux-de-Vie aus Trauben vermischt, welcher in Column Stills destilliert wurde. Der Zuckergehalt ist 30% niedriger als bei anderen, führenden Aperitifs. Jede Flasche wird mit dem Siegel einer Riffillie, einer geschützten einheimischen Libellen-Art, versehen.

Perfekt serviert wird Pampelle als Sundowner „Spritz“ mit Prosecco und Soda als anspruchsvolle Alternative zum bekannten Drink-Klassiker, als „Ruby Red“ mit viel Eis und Roséwein oder als erfrischende, leichtere Variante mit Tonic Water.

PRODUKTE DATEN

Abfüllung	Flasche 70 cl		
Alkoholgehalt	15 %		
Marke	Pampelle		
Herkunft	Frankreich		
Artikel Nr.	3550020		
Verpackung		EAN Nr. Einheit	9349454001609
Gebinde	Karton à 6	EAN Nr. Gebinde	19349454001606

Best Taste Trading

OFFICIAL IMPORTER & DISTRIBUTOR FOR SWITZERLAND
www.besttaste.ch info@besttaste.ch

