



APÉRITIF

OF THE WEEK

Lillet s malinami, francouzský aperitiv číslo jedna, vyroben v roce 1887 v malé vesničce Podensac. Lillet tvoří 85% vína a 15% likéru. Hrozny Merlotu a Cabernetu Sauvignon jsou použity pro výrobu ovocného likéru studenou macerací citrusů a citrusových kůr. Víno a ovocný likér jsou následně smíchány a budoucí lillet je na 12 měsíců uložen do dubových sudů.

Užijte si svůj APERITIF!

Lillet with raspberries a French aperitif number one, produced in 1887 in a small village Podensac. Lillet up 85% wine and 15% liquor. Grapes Merlot and Cabernet Sauvignon are used for the production of fruit liqueur cold maceration of citrus and citrus crusts. Wine and fruit liqueur are then mixed and future Lillet is stored for 12 months in oak barrels .

Enjoy your APERITIF!