Francois Peyrot Orange & Cognac Liqueur

- Frankrijk

Deze sinaasappel likeur wordt gemaakt met echte sinaasappels uit zuid-Frankrijk en landen rondom de Middellandse zee. Ze worden schoongemaakt en zonder schil gedistilleerd, vervolgens worden ze gemelangeerd met jus d' Orange, waarvan 1/5 afkomstig is van bittere sinaasappels. Dit wordt 4 weken in de open lucht geweekt, en vormt een extract genaamd "Arome", dat vermengd wordt met 1 jaar oude eau de vie, de begin Cognac van Francois Peyrot, en suikersiroop van gedistilleerd water om 40 % alcohol te verkrijgen. Het rijpingsproces is tenminste 4 maanden en vindt plaats in een inox tank. Daarna wordt het gefiltert in een katoenen doek, waarna deze heerlijke sinaasappel likeur wordt gebotteld.



Proefnotitie

Vol en fruitige sinaasappel likeur.

Drinken bij

Heerlijk bij chocolade desserts, als dressing over crêpes of als digestief.

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl