



FAKTA

Diverse brændevin

Alkohol: 40.0%

Skruelåg: Ja

Varenummer: 08321900030



PRUNELLE DE BOURGOGNE (slåen) 40 %

Joseph Cartron

Distriktet

Producenten

Nogle firmaer i Bourgogne kan måske prale af at være større eller mere opreklamerede end Joseph Cartron, men Cartron, som blev grundlagt i 1882, er helt klart en af de mest anerkendte for deres kvalitet. Hemmeligheden bag de fremragende frugtlikører og frugtbrændevine (Eaux-de-vie) ligger først og fremmest i udvælgelsen af den rå frugts kvalitet. Et solbær, et hindbær, en pære eller en blomme, som bruges til destillering eller macerering, skal være perfekt i sin modning og sundhed. Her kan enhver lille fejl ødelægge det hele. Som for vinen starter kvaliteten af en frugtlikør eller Eau-de-vie ikke i kælderens men på markerne under dyrkningen. I Bourgogne har Cartron en fantastisk forsyning af frugter på skråningerne over Grand Cru vinmarkerne eller på Hautes Côtes i baglandet. Andre ingredienser hentes i resten af Frankrig eller mere eksotiske steder i verden. Hvert produkt får sin egen destillering efter en opskrift, som har været brugt i flere generationer. Er der ændringer, er det kun for at forbedre produktet.

Produktet

Prunelle de Bourgogne 40% er en slåensspiritus fra Joseph Cartron i Nuits-Saint-Georges. Forskellen mellem Joseph Cartron og mange andre likør- og spiritusproducenter er mængden af frugt der kommer i hvert flaske. Desværre for mange større producenter, er smagen lavet kemisk eller delvist kemisk, hvilket gør at mængden af frisk frugt er tæt på nul. Dette er heldigvis ikke tilfældet for den lille familieejede virksomhed fra Bourgogne. Når man laver likører og eau de vie'er bruger man utrolig meget frugt, jo mere frugt jo mere smag, derfor er der altid utrolig meget frugt i Joseph Cartrons produkter. Der er en intens smag af slåen og alkoholen er meget velintegreret, det er en dejlig eau-de-vie, som absolut skal smages, gerne en smule afkølet. Drik den gerne fra et tulipanformet glas.



VINOBLE