

Ranska

BARDINET VSOP



"Bardinet on Suomen kolmanneksi myydyin brandymerkki"

Tarina Brandy on yleisnimitys tisleille, jotka on tehty viinistä. Niitä valmistetaan kaikissa viinimaissa. Makuerot vaihtelevat eri maiden, rypälelajikkeiden, kypsytysaikojen ja juomaväkevyyden mukaan. Useimmiten brandyn mausta voi löytää kevyttä, nuorta hedelmäisyyttä, hentoa tammisuutta ja kevyttä mausteisuutta. Joissakin brandyissä on myös selvästi tuntuvaa makeutta. Ruoanlaitossa brandyä voi käyttää maustamiseen, marinoimiseen ja liekittämiseen, mutta se on loistava nautiskelujuoma myös sellaisenaan, kuten konjakki. Bardinet VSOP brandy valmistetaan heidän omassa tislamoissaan Bordeaux'ssa. Hyvälaatuiset ranskalaiset rypäleet takaavat tuotteen laadun. Bardinet VSOP:n tuoksu on voimakasarominen ja mausteinen. Makumailma on hieman pippurinen, hedelmäinen ja pehmeä. Brandyt ovat parhaimmillaan, kun ne tarjoillaan huoneenlämpöä viileämpinä, 16–18-asteisina.

Tuottaja Paul Bardinet perusti Bardinet S.A.:n vuonna 1857. Yritys pitää menestyksekkäästi yllä ranskalaisen rommin perinteitä. Pitkästä historiastaan huolimatta Bardinet on uudistuva yritys, joka jatkuvasti kehittää itseään sekä tuotevalikoimaansa. Bardinet yritys kuuluu ranskalaiseen perhekonserniin, La Martiniquaise-Bardinet. La Martiniquaise-Bardinet on Ranskan toiseksi suurin alkoholivalmistaja. Tunnetuimpia tuotemerkkejä ovat Rhum Negrita, Brandy Bardinet ja Label 5 Blended Whisky.

VÄRI Kullankeltainen

TUOKSU Voimakasarominen ja mausteinen

MAKU Pippurinen, hedelmäinen, pehmeä

KÄYTTÖVINKIT Juoma sopii nautittavaksi sellaisenaan tai jäällä. Se käy erinomaisesti myös juomasekoituksiin.

VIINITYYPPI Brandyt

VALMISTUTTAJA Bardinet

ALKOHOLIPITOISUUS 36%

SOKERIPITOISUUS 12 g/l

PAKKAUSKOKO 24 pll

PULLONSULJENTA Kierrekorkki

PULLON KOKO 0,2 l

TUOTENUMERO 105003



Palkinto

THE SPIRITS BUSINESS - THE BRANDY MASTERS 2020 – GOLD

THE BRANDY MASTERS 2021 - SILVER



WWW.NOEX.FI

tilaukset@noex.fi



Suomen Alkoholitukku



Valio Aimo



Kesko



Meira Nova



Wihuri



PM-Juomatukku

