

Ranska

DRY CURAÇAO YUZU LATE HARVEST

”Moderni yuzu versio klassisesta konjakki-ja sitruslikööristä.”

Tarina

Dry Curaçao on liköörien klassikko; voimakkaan appelsiininen ja sitruksinen konjakkilikööri. Yuzu Late Harvest on klassikon päivitys 2000-luvulle. Valmistuksessa on monta vaihetta. Ensin myöhään poimittuja yuzuja uutetaan alkoholissa monta viikkoa. Seuraavaksi yuzu-uutos tislataan kuparipannussa. Aromimaailman voimistamiseksi sitruunoita tislataan ja vaniljaa uutetaan. Tämä kaikki sekoitetaan Ferrandin Grande Champagne konjakkiiin ja lisätään sokeria. Koska sitrusaromien halutaan säilyvän raikkaina, juoma pulloetaan heti eikä sitä kypsytetä tammitynnyrissä.

Tuottaja

Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikaikäisen konjakintuottajaperheen kohtaamisesta. Alexandre Gabrielin päätti tuoda Maison Ferrandiin uuden elämän ja tehdä Ferrand konjakista maailman paras. Hän halusi säilyttää ammoiset, käsityötaitoon perustuvat tuotantotavat, jotka olivat eri maailmasta kuin massatuotanto ja palauttaa kiinnostuksen konjakin hienoimpaan ilmentymään – Grande Champagneen, joka on konjakin paras ydinalue. Aitous ja luonteikkaus ovat Maison Ferrandin toiminnan ydinarvot ensi kädessä konjakin tuotannossa, toisaalta myös muissa jaloissa väkijuomissa kuten aivan erityisellä tavalla tuotetussa ginissä. Konjakin valmistus perustuu sen pohjana olevan viinin tuotannon sykliin ja siksi tislauspannut olivat toimettona seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislauslaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauspannut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdy. Vuonna 1166 sistersiaaninunkit perustivat Île de Ré'n saarelle Chateliersin luostarin, josta tuli konjakin tislauksen keskus. Vuonna 1989 Alexandre Gabriel loi Claude Chatelier -konjakin, joka tislataan parhaiden konjakkialueiden huippulaatuisten tarhojen viineistä, käsityönä vanhaan tapaan.



VÄRI Meripihkanruskea

TUOKSU Sitruksinen, tuoksussa yuzun kuortan, mandariinin vivahteita, vaniljaa ja marsipania.

MAKU Täyteläinen ja pyöreä, maussa sokeroitua yuzya, mandariinia ja limeä, vivahduksia trooppisista hedelmistä. Yrttinen ja mausteinen ja valijainen jälkimaku.

KÄYTTÖVINKIT Yuzu Margarita: 4cl tequilaa, 2cl Ferrand Dry Curaçao Yuzu Late Harvest, 2cl puristettua limemehua.

VIINITYYPPI	Liköörit	PAKKAUSKOKO	6 pll
VALMISTUTTAJA	Maison Ferrand	PULLONSULJENTA	Kierrekorkki
ALKOHOLIPITOISUUS	40%	PULLON KOKO	0,7 l
		TUOTENUMERO	125064

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

