

Ranska

# DRY CURAÇAO YUZU LATE HARVEST

”Moderni yuzu versio klassisesta konjakki-ja sitruslikööristä.”

## Tarina

Dry Curaçao on liköörin klassikko; voimakkaan appelsiinin ja sitruksinen konjakkilikööri. Yuzu Late Harvest on klassikon päivitys 2000-luvulle. Valmistuksessa on monta vaihetta. Ensinnäkin myöhään poimittuja yzuja 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 pullotetaan heti eikä sitä kypsytetä tammitynnyrissä.

## Tuottaja

Maison Ferrand syntyi 1989 Alexandre Gabrielin ja ikiaikaisen konjaktituottajaperheen 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 tislauksessa olivat toimittomina seitsemän kuukautta vuodessa. Viiden pitkän vuoden neuvotteluiden jälkeen alkuperää valvovat viranomaiset antoivat luvan käyttää konjakin tislaukselaitteistoja ginin tuotantoon. Syntyi Citadelle Gin, Ranskan gini ja tislauksennut saivat uuden elämän ja tarkoituksen konjakin tuotannon ohessa. Innovaattori ei pysähdä. 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 marsipaania.

**MAKU** Täyteläinen ja pyöreä, maussa sokeroitua yuzua, 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  
**VALMISTUTTAJA** Maison Ferrand  
**ALKOHOLIPITOISUUS** 40%

**PAKKAUSKOKO** 6 pll  
**PULLONSULJENTA** Kierrekorkki  
**PULLON KOKO** 0,7 l  
**TUOTENUMERO** 125064

