

Massenez

EAU DE VIE KIRSCH VIEUX

NOTE GENERALI

Tipologia Acquavite

Zona produttiva Bassemberg

Materia prima Ciliegie

Produzione Le ciliegie vengono messe in grandi tini per la fermentazione e lo zucchero che contengono si trasforma in alcool. Successivamente inizia la distillazione in alambicchi in rame.

Invecchiamento Dai 2 ai 3 anni prima dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolica 40% Alc. /Vol.

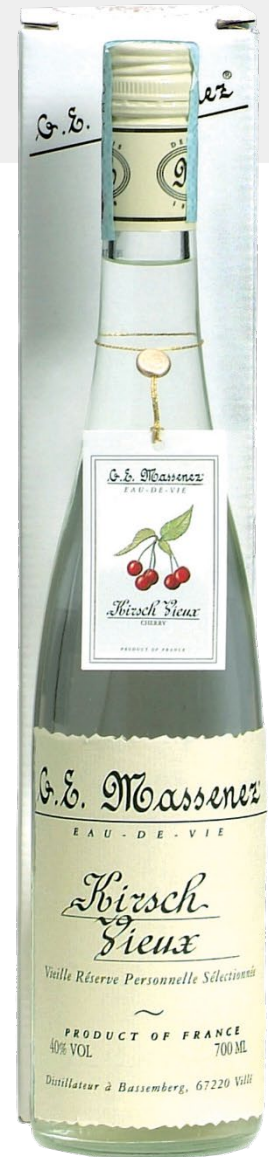
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Limpido trasparente.

Profumo Intense note di mandorla.

Sapore Potente ed equilibrato.

Finale Delicato e pulito.



DIEFFENBACH-AU-VAL / FRANCIA



ANNO DI FONDAZIONE | 1870



MATERIA PRIMA | FRUTTA SELEZIONATA



METODO DI DISTILLAZIONE | FERMENTAZIONE
DELLA FRUTTA E DISTILLAZIONE A SECONDA
DEI DIVERSI PRODOTTI

