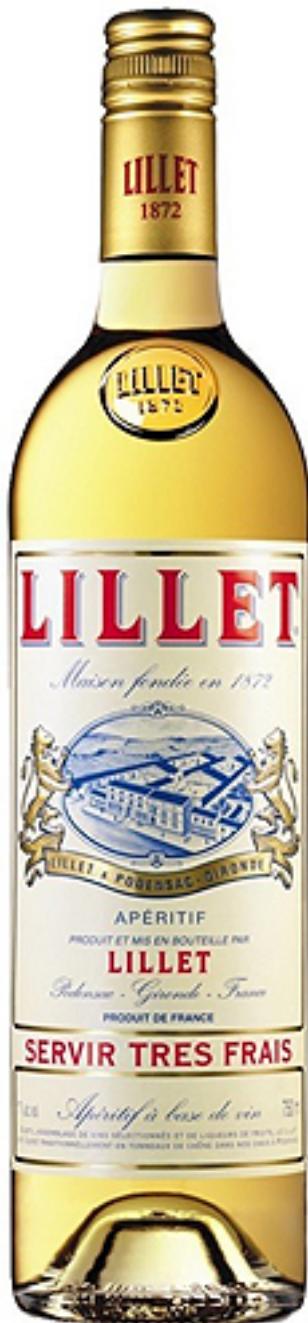


Lillet Blanc

Produzent	Lillet
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Produkt	Aperitif
Alkoholvolumen	17.0%
Inhalt	75 cl
Preis CHF	21.00

Wie jedes Jahr wird irgendein Getränk zum Kultdrink während eines Sommers. Das Potenzial dazu hat dieses Jahr ein über hundert Jahre altes Getränk, nämlich der französische Lillet. In einer wunderschönen Retro-Flasche punktet der Promille-starke Apéritif visuell und enttäuscht auch geschmacklich nicht. Lillet gibt es als Blanc, Rouge und Rosé-Variante und diese jeweils kann man in ganz unterschiedlicher Mixtur trinken. Empfehlenswert ist den Lillet mit etwas Unalkoholischem zu verdünnen, sonst ist der Drink zu stark. Rezept für den Lillet Vive: 5cl Lillet Blanc mit 10cl Tonic Water, Garnitur: 1 dünne Gurkenscheibe, 1 Erdbeere, 1 Pfefferminzzweig und 3 bis 4 Eiszwölfe. Zubereitung: Die Eiszwölfe in ein Weissweinglas geben und Lillet Blanc drübergiessen, Tonic dazugeben und mit einer dünnen Gurkenscheibe, einem Pfefferminzezweig und einer Erdbeere garnieren.

Fruchtiger Weinaperitif, benannt nach seinen Gründern, den Brüdern Lillet. Seit 1872 wird diese Liason von Weinen aus dem Bordelais und den Extraktten von Zitrusfrüchten hergestellt. Dabei werden süsse, bittere und grüne Orangen aus Spanien, Marokko, Tunesien, Mexiko und Haiti verwendet, sowie Quinquinas aus Peru. Die Reifezeit beträgt zwischen 4 bis 6 Monaten im Eichenfass und verleiht dem Wermuth ein unvergleichbares Aroma.