

# Lillet Rosé

Hinta Alkossa

20,30 €



## Ruokasuositukset

Aperitiivi  
Pikkusuolaiset  
Salaatit ja kasvisruoka  
Seurustelu  
Tapas ja antipasti

## Tuoksu

Raikkaan kukkainen ja metsämarjainen.  
Aavistus greippiä. Hienostunut ja ajaton.

## Väri

Kauniin vaaleanpunainen

## Maku

Kuivan hedelmäinen ja kevyen raikas.  
Luonnonkasvien ja melonin vivahteita sekä perinteistä sitruunaisuutta. Tasapainoinen, kevyen happoinen ja pitkä.

## Alkoholisuus

Pehmeä

# Lillet Rosé

Lilletin veljekset perustivat La Maison Frères Lillet -viinitalon vuonna 1872. Viinitalo sijaitsee Bordeauxissa, Podensacin kylässä Gravesin maineikkaalla viinialueella.

Lillet Rosé on ranskalainen Lillet-perheen uusin aperitiivi, joka on valmistettu Bordeauxin alueen Grand Cru -viineistä sekä hedelmälikööriä. Sitä kypsytetään tammitynnyreissä kunnes viini saavuttaa 17 % alkoholipitoisuuden. Tuote lanseerattiin maailman arvostetuimmassa cocktail -tapahtumassa Tails of the Trophyssa vuonna 2011. Ensimmäisenä tämä raikas rosé tuli myyntiin Yhdysvalloissa ja Saksassa vuonna 2012.

Lillet Rosé on parhaimmillaan aperitiivina, hyvin viilennettynä jäiden kanssa. Nautitaan myös soodavedellä pidennettynä sekä cocktailin osana. Ranskalaiseen tapaan Lillet Roséta voi nauttia myös kuohuviinillä pidennettynä

# Lisätietoja

<b>Saatavuus</b>	Alkon tilausvalikoima Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholi</b>	13,05g
<b>Alkoholia</b>	17,00%
<b>Litrahinta</b>	27,07 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	929972
<b>EAN</b>	3057230000277
<b>SKU</b>	605009
<b>Korkkityyppi</b>	Kierrekorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Makea
<b>Sokeripitoisuus</b>	66,00g/l

# Ravintoarvot

	Per annoskoko (30ml)	Per 100ml
<b>Energia (kJ/kcal)</b>	255/61	506/121
<b>Rasva</b>	0,00g	0,00g
<b>-josta tyydyttynyttä</b>	0,00g	
<b>Hiilihydraatti</b>	6,08g	0,00g
<b>-josta sokereita</b>	3,00g	6,00g
<b>Proteiini</b>	0,00g	3,04g
<b>Suola</b>	0,00g	0,00g

## Ainesosat

Viinit, alkoholi, hedelmä maseraatio, aromaattinen kasviuute, sokeri, uutettu kiinapuunkaarna, SULFIITTI / Wines, alcohol, fruits macerations, extracts of aromatic plants, sugar, infusion of cinchona, SULPHITES.,