

Préparation pour vin chaud



HISTOIRE

Créé en/Created: 2015

Prêtes à déguster et savamment dosées, les préparations cocktails se classent parmi les grands succès de la distillerie. Avec l'Elixir Combiel au cœur de la recette, cette préparation se pare de notes d'épices et de plantes aromatiques pour se marier avec caractère à l'Esprit d'oranges douces et amères. Elle apportera une touche d'exception et d'originalité à votre vin chaud.

Combiel's ready-to-pour and perfectly measured cocktail mixes are among the distillery's best sellers. This cocktail mix made with Elixir Combiel liqueur has a characterful blend revealing notes of herbs and spices alongside bitter and sweet oranges. It will bring a touch of exception and originality to your mulled wine.

PRODUIT

% vol./% vol.:

17

Process/process:

Distillation

Fruits & Plantes/Fruits & Botanicals:

Elixir Combiel (liqueur de plantes et épices), esprit d'oranges douces et amères / *Elixir Combiel (herbs and spices liqueur), bitter and sweet orange spirit*

Pour réaliser votre vin chaud, versez 1 bouteille de cette préparation pour 2 litres de vin rouge. Le conseil du distillateur : Préparez votre Vin Chaud avec un peu d'avance pour le chauffer doucement et ainsi faire ressortir les arômes d'épices et d'oranges !

To make your mulled wine, pour 1 bottle of this preparation for 2 liters of red wine. The distiller's advice: Prepare your Hot Wine with a little advance to warm it gently and bring out the aroma of spices and oranges !