

DRINKS.

Byrrh Grand Quinquina Apéritif 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	100051
Alcool	18%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Thuir, Languedoc-Roussillon
Embouteilleur	Caves Byrrh, 66301 Thuir, Frankreich
Marque	Byrrh
Type	Apéritif à base de vin
Allergène	enthält Sulfite
L'usage	pur, "on the rocks" avec un zeste de citron ou d'orange, avec du soda ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec des arômes de vin et d'herbes, avec des notes sucrées de cacao et de fruits secs. Bouche: fruité et sucré avec une note amère.
Désignation commerciale	Apéritif à base de vin
Détails	vin rouge aromatisé, à partir du cépage Carignan, mélangé avec le vin de liqueur "Mistela", aromatisé avec des extraits d'épices et de la quinine, court vieillissement en fût
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le "Byrrh Grand Quinquina" est un vin-apéritif français, dont l'histoire remonte à 1866. A cette époque, les frères Violet, de Thuir (sud de la France), venant de l'industrie textile, développent une recette d'apéritif à base de vin aromatisé aux herbes, aux fruits et à la quinine. Encore aujourd'hui, la boisson est fabriquée selon cette vieille recette. En outre, on mélange différents vins et de la Mistela (vin de liqueur catalan à partir de moût de raisin incomplètement fermenté) les uns avec les autres, puis le mélange repose dans de petits fûts de chêne. Le Byrrh Grand Quinquina convient comme apéritif, mais peut également être combiné avec d'autres ingrédients de cocktails, par exemple avec du whisky de seigle et du vermouth sec, comme alternative au "Negroni".