

# DRINKS.

## Studer Vieille Prune Réserve Baron Louis 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700108
Alcool	42%
Contenu	70cl
Pays	Suisse
Région	Lucerne
Embouteilleur	Studer & Co AG Distillerie, Freiheim 6182 Escholzmatt - Luzern Schweiz
Marque	Studer
Type	Liqueur de prune
L'usage	pure
Dégustation	arôme fruité intense de prune avec une légère douceur.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	avec des prunes soigneusement sélectionnées et cultivées dans le respect de l'environnement ; vieillissement en cuve d'acier ; enrichie de sucre industriel et de sucre naturel de prunes séchées
Honneurs	International Spirits Competition 2011: Or_ London Liqueur Masters 2011: Or_ London Liqueur Masters 2011: Master Award dans la catégorie Design et Emballage_ International Spirits Competition 2012: Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe



## **Description**

Qu'il s'agisse de vodka, d'absinthe, d'eau-de-vie de fruits ou de gin, les exploitants de la distillerie Studer, riche en traditions, connaissent leur métier. C'est pourquoi ils ont non seulement une histoire d'entreprise de plus de 200 ans, mais aussi de nombreux prix et distinctions. L'entreprise elle-même a été récompensée pendant trois années consécutives comme « meilleur distillateur ». Avec la liqueur d'eau-de-vie de prune Vieille Prune Réserve Baron Louis, la famille de distillateurs a connu des succès tout aussi importants : Lors du concours international des spiritueux 2011 et 2012, cette boisson haut de gamme a remporté l'or. Lors des London Liqueur Masters, elle a reçu le Gold Award et le Master Award pour le design et l'emballage.

Mais qu'est-ce qui la rend si spéciale ? Tout d'abord, les recettes de la distillerie Studer sont basées sur des recettes secrètes du 19e siècle, recueillies par les ancêtres itinérants de tous les pays et de toutes les régions. En outre, le maître distillateur utilise pour son distillat des prunes soigneusement sélectionnées et arrivées à pleine maturité. Seule la partie la plus riche en arômes de ce distillat est finalement soumise au stockage et conditionnée dans les élégantes bouteilles rustiques de 70 cl.