

Poland

Belvedere Belvedere Dirty Brew 30°

CHF 44.50

 70cl

 30%

AN 534670

Degustationsnotiz

In der Nase zeigen sich Aromen von gerösteten Kaffeebohnen und süssem Karamell-Toffee. Am Gaumen entfalten sich Noten von frischem Espresso und dunkler Schokolade, gefolgt von einem weichen, samtigen Abgang mit einem luxuriösen Kaffee-Crescendo und einer feinen Roggenwürze.

Herstellung

Hergestellt nur aus polnischem Roggen, reinem Wasser, Espresso und einem Destillationsprozess durch Feuer, enthält Belvedere keine Zusatzstoffe, ist kosher-zertifiziert und wird in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften für polnischen Vodka hergestellt, die vorschreiben, dass nichts hinzugefügt werden darf. Produziert in einer der am längsten betriebenen polnischen Brennereien der Welt, die seit 1910 Vodka herstellt, schöpfen die Master Rye Distillers von Belvedere aus der 600-jährigen Geschichte der polnischen Vodka-Herstellung, um den polnischen Roggen kunstvoll zu einem aussergewöhnlichen Vodka mit ausgeprägtem Geschmack und Charakter zu verarbeiten.

Produzent

Belvedere Vodka ist pionier der Luxuskategorie in der Wodka Welt. Im Wodka spiegelt sich eine lange Tradition wider: mehr als 600 Jahre Wodkaerzeugung gipfeln im Belvedere. Hergestellt in einer der am längsten betriebenen polnischen Brennereien der Welt, die seit 1910 Wodka herstellt. Benannt nach dem Belvedere-Palast im Westen der polnischen Hauptstadt. Geprägt wird der Belvedere von dem harmonischen Verhältnis zwischen seinen natürlichen Zutaten (Wasser, Roggen, Qualität und Handwerkskunst), seinem trendigen Charakter und dem Lifestyle, den er verkörpert. Generationen engagierter Bauern haben einen Roggen mit komplexem Charakter gezüchtet, der heute vor Ort vergoren, vierfach gebrannt und mit firmeneigenem Wasser zu Belvedere Vodka verschnitten wird. Der Wodka ist zu 100 % frei von Zusatzstoffen, Zucker und Glycerin. Ein Wodka mit Substanz, der von der Qualität seiner Rohstoffe profitiert. Belvedere gehört zu den wenigen Wodkas, die zu 100 % frische und natürliche Zutaten als Aromageber verwenden.