LIQUEUR DE POMME VERTE, MANZANA 75 CL

Spiritueux & Co Liqueur France

La manzana, manzanita ou manzana verde est une spécialité basque espagnole, et tire son nom du fruit dont elle est issue : La pomme verte. Vous reconnaitrez en elle cette délicieuse explosion de fraîcheur et ses parfums harmonieusement équilibrés. La manzana se veut l parfaite de la douceur et de la pomme acidulée.

Recette traditionnelle de la manzana basque, On retrouve dans la manzana EGIAZKI une explosion de Fraicheur, parfaitement dosée et harmonieusement équilibrée, les parfums et la fraicheur de la pomme verte se combinent pour un apéritif/digestif unique. Contrairement à ses concurrents, elle est moins sucrée, de ce fait on ne ressent pas en arrière bouche ce goût si désagréable de “punaise écrasée”.

Accords mets et vins

La manzana est servie traditionnellement pure en digestif. Mais certains l’accompagnent de boissons rafraîchissantes comme les jus de fruits ou soda, ou bien même dans de nombreux cocktails. Elle peut s'utiliser dans les sauces, les confitures, pour parfumer les patisseries, dans les salades de fruits à base de pomme, pour parfumer les biscuits, les chocolats (à la liqueur), pour parfumer riz et semoules sucrés, ou dans les soufflés, pour accompagner les fruits de mer.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Pays Basque
Vinification : Distillation
Elevage : Fûts en inox

Dégustation

Robe : Clair
Nez : Discret, pommes vertes acidulées
Bouche : Etonnante avec de la mâche, fruit croquant, pomme/poire, texture grasse enveloppante
Température de service : 5°

Plaisirs du vin
Cahors