

Allt handlar inte bara om ägg under Påsken

Allt handlar inte bara om ägg i Påsk, hur dricker du din Bardinet Brandy? En Bardinet Brandy Sour är en fräsch aptitretare och en god cocktail t.ex. innan påskmiddagen. Ett enkelt och gott tips, gör så här: ta 6 cl Bardinet Brandy, 12 cl citronsaft, två nypor farinsocker, några isbitar och citronskal. Häll Brandy i en shaker och lägg i ditt farinsocker, slå sedan på dubbelt så mycket med citronsaft och lägg i några isbitar. "Shaka loss", och häll över några isbitar i ett glas sedan toppar du med din "swirl" av citronskal. Eller "keep it simple" och servera din brandy som avec on the rocks.



Bardinet Brandy VSOP finns i Systembolagets fasta sortiment sedan 1998 med varunummer: 36901 | pris: 216 kr | 700 ml | alk. 36% VOL | finns den inte i din butik är det enkelt att beställa den dit.



Bardinet VSOP är destillerad i en så kallad Alembic Charentais, en speciell kopparpanna med ursprung i Frankrike. Pannan består av tre olika delar, en kopparpanna, en kondensor och en typisk lökformad förvärmare. Destilleringen görs i kopparpannan där vinet hettas upp och förångas. I kondensorn kyls ångan ned och blir flytande igen. Resultatet blir en eau-de-vie med en alkoholhalt på ca 28% som sedan destilleras en andra gång och ger en 70% vattenklar sprit som sedan lagras i minst fyra år på ekfat på

Domaine de Fleurence. Masterblender Bénédicte Bertet som varit med Bardinet i över 30 år blendar slutligen till eau-de-vien för att skapa Bardinet VSOP signatursmak. "Crafted with French Passion". Bardinet grundades av Paul Bardinet som startade sin verksamhet 1857 i Limoges och är den äldsta brandyproducenten i Frankrike. Paul hade en vision att skapa kvalitativ sprit för alla att råd att njuta av. Sedan 1993 är Bardinet en del av spritproducenten La Martiniquaise som grundades 1934 av Jean Cayard. Gruppen La Martiniquaise-Bardinet är fortfarande en privatägd spritproducent med en bred portfölj av internationella varumärken.