

Dolin likér Chambéryzette de la Fraise 0.7l

» Vína



DOLIN
VERMOUTH DE CHAMBERY

EAN

3274510004682

Kód produktu

VER00015

Vynikající aperitiv s alpskými jahodami – tak se kdysi přezdívalo Chambéryzette Aperitif, kombinaci vermutu Dolin Blanc a savojského jahodového likéru, který v roce 1902 vytvořila Rosalie Dolin. Během období Belle Époque si rychle získal oblibu nejen na terasách pařížských kaváren, ale údajně také v tamních nevěstincích. Právě „jahoda z Chambéry“ se následně stala nápojem, který pomohl proslavit značku Dolin i daleko za hranicemi Francie.

Chambéryzette Aperitif zaujme jako jemný a lehce sladký aperitiv založený na bílém vermutu, v němž se snoubí vůně a chuť čerstvých alpských jahod a bylin. Ovocné tóny následně přetrvávají také v suchém, elegantním závěru. Skvěle vynikne samotný, na ledu nebo jako doprovod k lehce sladkým i slaným pokrmům.

Vznikl už v roce 1902 díky Rosalie Dolin, v tradičním alpském duchu města Chambéry.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dolin likér Chamberyzette de la Fraise 0.7l

» Vína

Popis

Chambéryzette je jedinečná historická receptura, kde se mísí jemný bílý vermut „Vermouth de Chambéry“ s pravou jahodovou lišérovou infuzí. Vzniká tak sváteční červenorůžový aperitiv s výraznou, ale vyváženou jahodovou chutí, která je obohacená lehce bylinným pozadím. V aroma objevíte tóny čerstvých jahod, malinového džemu, květinově-rostlinné nuance jako šalvěj, rozmarýn či heřmánek – a na patře příjemnou sladkosti doprovází suchý švih typický pro vermuty. Vznikl ještě v dobách Belle Époque a byl oblíbený v pařížských kavárnách i elegantských salonech – jeho sladkost je jemná a rafinovaná, nikoli přesladená. Díky nízkému alkoholu (16%) jde o ideální aperitiv na odpoledne či jako osvěžující součást lehkých večerních drinků. Dnes se vyrábí ručně, s respektem k původním zásadám: dolihování přírodních surovin ve vlastních továrnách ve francouzském Chambéry, macerace jahod a bylin následovaná filtrováním pro čistý, elegantní vzhled. Obsah alkoholu i složení odpovídá klasickému aperitivu Vermouth de Chambéry. Příběh značky Dolin začíná v roce 1821, kdy se Joseph Chavasse rozhodl překonat svého turínského bratrance a vyrobit lepší vermut než on. Tak vznikl Vermouth de Chambéry. O dvacet let později získal jméno Dolin, podle manžela Josephovy dcery Marie. Po jeho smrti převzala rodinný podnik právě Marie Dolin a s vermutem Chambéry sbírala jeden úspěch za druhým. Ovšem popularitu, které se Dolin těšil během éry Belle Époque, rychle vystřídal útlum v důsledku první světové války, který vyústil až v prodej společnosti rodině Sevez. Tito zkušení obchodníci dokázali značku Dolin nejen udržet a zmodernizovat, ale také postupně rozšířit portfolio. K vermutu tak postupně přibýly likéry a sirupy. Dnes je Dolin jedním z posledních nezávislých producentů vermutu a úplně posledním vyrábějícím Vermouth de Chambéry. Od svého vzniku čerpá Dolin inspiraci v přírodním bohatství Alp, odkud pochází také ingredience do tajné receptury. Společnost Dolin i v současnosti vytváří autentické produkty za použití původních postupů, díky kterým Vermouth de Chambéry ve 30. letech 20. století jako jediný vermut ve Francii získal chráněné označení původu. To znamená, že produkce probíhá přímo v Chambéry, macerovány jsou přímo rostliny, nikoli předpřipravené výluhy, a k doslazení je používán cukr, nikoli jiná sladidla. Společnost Dolin z lokálních bylinek také vyrábí legendární alpský likér Génépi. Společnost zůstává věrná tradičním postupům, a tak dnes potěší všechny, kdo hledají kvalitní autentický produkt. Dolin také dodnes funguje jako malý rodinný podnik s hrstkou zaměstnanců.

Hlavní parametry

Značka	Dolin de Chambéry
Druh	kořeněná vína & vermuty
Původ	Francie
Příchuť	Jahody
Objem	700 ml
Alkohol ABV	16,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likér
Výrobce	Dolin de Chambéry, 1138 Avenue du Grand Arietaz 73000 Chambéry France
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.