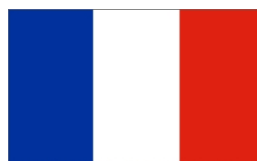


# GODET Ô de Poire Liqueur



En unik blanding af pære spiritus med gamle cognac er "fødslen" til en drink med en flot balance af sødme likør, og karakteren og styrken fra cognacen - sådan er denne Ô de POIRE .



Godet Cognac har en lang og fornem historie: Selskabets tradition for ekspertise og sans for innovation går helt tilbage til slutningen af den 16. århundrede, da Bonaventure Godet, som var en del af et hollandsk dynasti af handlende, grundlagde en filial i La Rochelle, Frankrig.

Holland var på det tidspunkt den største importør af vine fra La Rochelle. Men vinen kunne ikke klare den lange rejser og de barske forhold. De hollandske handlende i La Rochelle om op med idèen om, at destillere vinen. "Brandwijn" (brændt vin) blev født - snart kendt som Cognac. Og det blev øjeblikkelig så stor en succes for Godet, at Kong Henri IV personligt gav Godet ret til at bruge hans kongelige våbenskjold på Godet`s flasker, hvilket stadig er der i dag.

Smagsnoter:

Farve - en gylden farve

Aroma - en unik rigdom af dufte og en overraskende frisk næse, der åbner sig fyldt med frugtdufte samt en delikat hyldeblomst duft.

Smagen - godt afrundet, lækende på ganen, smagen udtrykker de fine og ungdommelige pære aromaer og udvikler sig i retning af en skarp, frisk og udtryksfuld afslutning, karakteristisk for cognac. Herligt!.

Servering - alsidig nok til at blive drukket før og efter middagen med masser af isterninger og temperatur 6-8 grader. Også perfekt til cocktail.

Bemærk alkoholprocent 17%.  
Indhold 50 cl.



80010313

*Premier Cru*

