

Berentzen

APPLE BOURBON

アップルのクリアな味わいとバーボンの芳醇な深い香り

ベレンツェン社は、1758年にドイツ北部の古都ハーゼンネという街に、蒸留所として設立されました。設立以来、さまざまなスピリッツやリキュールを製造し、250年以上にもわたる歴史の中で商品改良を続けてきました。伝統的な小麦の蒸留酒であるコルン製造における技術は高く、コルンをベースにしたリキュールを数多く開発しています。現在では、スピリッツやフルーツリキュール、ヨーグルトリキュールなど、バラエティ豊かなラインナップを揃え、プロフェッショナル向けの商品としても認知されています。

アップルリキュール×バーボンウイスキー

Apple Liqueur with Bourbon Whisky

ドイツ産コルンベースのアップルリキュールと、ケンタッキー産3年熟成のストレートバーボンをブレンドした「リキュール」。
ドイツで発売後、ヨーロッパ、アメリカへ進出しています。

「アップルリキュール」とは違い、甘すぎないのが特徴。
バーボン特有の甘みやバニラの香りと、アップルの爽やかな酸味が感じられ、飽きのこない味わい。バーボンの芳醇なコクと深い香りにより全体が引き立ち、お互いの個性を消し合わない絶妙な飲み心地をお楽しみいただけます。

アップル・バーボン Apple Bourbon

- | | |
|------------------------|-------------------|
| ■商品コード: D044 | ■容量: 700ml |
| ■JANコード: 4041500155209 | ■入数: 6 |
| ■アルコール度数: 28% | ■小売価格: ¥1,800(税別) |



RECOMMENDED RECIPE

Apple Bourbon GingerHighball

アップル・バーボン・ジンジャーハイボール
ジンジャーの苦みがりんごの酸味と相まって最強の組み合わせになるハイボールです。

[レシピ]

アップル・バーボン — 1/3 ジンジャーエール — 2/3

- 氷を入れたグラスに材料を順に入れステア。お好みでレモンを添えて。

