



Sprit

Cobalte Vodka 700ml

Cobalte Vodka

Pris 699 kr

nr 5032001 - 700 ml

Ursprung Champagne

Druvor chardonnay, pinot meunier, pinot noir

Alk. halt 40%

Skörd/vinifikation Cobalt Vodka är en Premium vodka som görs på druvor som kommer från Champagne, närmare bestämt från Le Parc Naturel de la Montagne de Reims, i anslutning till Aÿ. På hösten efter att druvorna skördats för hand, pressas hela klasar försiktigt, varje druvsort för sig och jäser separat till vin. Därefter förs det färdiga vinet tillsammans med sin jästfällning till destilleriet där de destilleras i en "pot still". Detta kräver en stor yrkesskicklighet då jästpartiklarna lätt bränns vid och riskerar att förstöra hela omgången som destilleras. Behärska man tekniken får man ett destillat som tydligare berättar om ursprunget. För att få en kristallklar, polerad och ren vodka låter man den dansa mellan fem brickor, inte fler för då suddas autenticiteten ut. Cobalte Vodka regleras till 40% med källvatten från Montagne de Reims. Druvorna som vodkan är gjord av: Pinot Noir; ger kropp och kraft. Chardonnay; bidrar med floral förfining, mineralitet och citruster. Pinot Menuier; ger fruktighet och rondör.

Smakbeskrivning ren fin doft av citrus, lätt stråk av kryddor som kardemumma, lakritsrot och korianderfrön, mild vit blommighet av kaprifol och skymningsblommor och en mildhet som orostade macadamianötter och skållade mandlar har. Smaken är ren och fruktig rent av viskös i munkänslan, otroligt polerad och silkig. Eftersmaken bjuder på nyanser av citrus, kryddor och mineralitet.

Passar till olika typer av fisk eller vegansk rom. Sill, rökta eller gravade fiskar. Som digestif, aperitif eller ditt hemliga vapen när du blandar drinkar. Vill du väcka förundra bjud på mangopraliner, då poppar citruster i vodkan.

Om producenten

Cobalte Vodka är en nyskapande länk initierad av Julien Cointreau år 2020 som förenar kunskaperna inom familjen, med Cognac Frapin mästareliga destilleringskonst och Champagne Gosset förnämliga vinmakning. Cobalte Vodka återupplivar ädel fransk tradition från 1800-talets början då vodka gjordes på druvor.

Druvorna fermenteras och görs till vin för att sedan destillera vinet och jästfällningen genom kolonpanna med 5 "trays". Namnet COBALTE har fått sitt ursprung från två håll, först "Cobalt blue" som är kungens färger, eftersom Reims Cathedral, var där de flesta regenter blivit krönta. Nummer två är att COBALTE är en passning till vodkans mineralitet, bäst uppskattad när den serveras kallt över is eller tillsammans med premium ingredienser med utsökta cocktails eller tillsammans med "fine dining".