



Liqueur Lérina Verte, Abbaye de Lérins, île Saint-Honorat, Frankrig

Abbaye de Lérins eller Lérins-klostret, er et historisk kloster beliggende på Île Saint-Honorat, en lille ø i Cannes-bugten, ud for den franske riviera. Klosteret blev grundlagt i det 5. århundrede af Saint Honoratus og har gennem årene spillet en betydelig rolle i religiøst og kulturelt liv.

En bemærkelsesværdig del af Abbaye de Lérins er dets tradition for at producere vine og likører. Munkene har siden slutningen af 1800-tallet produceret både likører og vine, og helt i Cistercienser munkeordenens ånd benyttes udelukkende håndarbejde. Munkene fortsætter med at følge Saint Benedicts regel, der lægger vægt på et liv med bøn, arbejde og fællesskab.

Blandt de berømte likører produceret af Abbaye de Lérins er Liqueur Lérina Verte, Liqueur Lérina Jaune og Liqueur Mandarine. Lérina Verte og Lérina Jaune er lavet af en maceration af 44 forskellige planter og urter i alkohol. De udviser unikke og karakteristiske træk med en rig og kompleks smagsprofil.

Produktionen af disse likører afspejler munkenes engagement i deres traditioner og en bæredygtig livsstil. Île Saint-Honorats geografiske beliggenhed, sammen med dens jord- og klimaforhold, bidrager til særprægetheden af de vine og likører, som Abbaye de Lérins producerer. Munkenes landbrugsteknikker forbedrer yderligere kvaliteten af deres exceptionelle produkter.

Liqueur Lérina Verte, Abbaye de Lérins

Duften har intense blomsteraromaer, mynte, timian, verbena og anis. Intens og velafbalanceret smag. Blød og kompleks.



Oprindelse

Île Saint-Honorat.

Størrelser

50 cl.

Alkoholprocent

50%.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituousa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk