Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Vodka Beluga Celebration

Kategorie	Vodka
Land	Montenegro
Region	
Produzent	Beluga
Klassifikation	
Traubensorte	
Inhalt	70 cl
Jahrgang	
Artikelnummer	7030



Vinifikation / Ausbau

Beluga Celebration ist eine Special Edition, die wie der Beluga Noble zuerst fünffach durch Quarzsand und danach dreifach durch Kohle gefiltert wird und 30 Tage ruht. Der Beluga Celebration schmeckt intensiv nach Weizen und dezent fruchtig. Er wird mit einer Temperatur von 10 bis 12 Grad serviert und passt hervorragend zu Weichkäse und Dessert.

Geschichte

Bio-Getreide aus dem Baltikum, reinstes Wasser aus artesischen Brunnen und ein besonders sorgfältiger Produktionsprozess – der Super-Premium Vodka Beluga überzeugt mit unvergleichlicher Qualität und einem besonders raffinierten und weichen Geschmack.

Die Destillation erfolgt in der modernen Destillerie in Lettland, wo die Spirituose mehrfach gefiltert wird und mindestens 30 bis 90 Tage ruht. In den Misch- und Abfüllanlagen in Montenegro wird der Wodka sodann veredelt, gemischt und abgefüllt. Beide Länder sind entscheidend für die Identität des Wodkas, der sich durch eine nachhaltige Produktion im Sinne der Kreislaufwirtschaft auszeichnet.

Konsumhinweis

Ein Vodka dieser Güte sollte pur getrunken werden, hierbei empfehlen wir den Genuss des Beluga Vodka bei Raumtemperatur. Wer möchte kann selbstverständlich auch einen sehr edlen Cocktail oder Longdrink mit dem Beluga Vodka zubereiten.

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Vodka Beluga Celebration

Produzentinfo

Bio-Getreide aus dem Baltikum, reinstes Wasser aus artesischen Brunnen und ein besonders sorgfältiger Produktionsprozess – der Super-Premium Vodka Beluga überzeugt mit unvergleichlicher Qualität und einem besonders raffinierten und weichen Geschmack.

Die Destillation erfolgt in der modernen Destillerie in Lettland, wo die Spirituose mehrfach gefiltert wird und mindestens 30 bis 90 Tage ruht. In den Misch- und Abfüllanlagen in Montenegro wird der Wodka sodann veredelt, gemischt und abgefüllt. Beide Länder sind entscheidend für die Identität des Wodkas, der sich durch eine nachhaltige Produktion im Sinne der Kreislaufwirtschaft auszeichnet.