



DISTILLERIE DU
ST LAURENT

St. Laurent Acerum

Barrel-aged Maple Spirit -1 y/o

Suursugune eau-de-vie mis mängib destilleeritud vahtramahla õrnade aroomidega. Olles tööprotsessidelt ja -mahult üks keerulisemaid jooke, mida valmistada, teeb Acerum austusavalduse Kanada iidsetele vahtramajade traditsioonile.

Šotimaal on šoti viski,
Prantsusmaal on konjak,
Mehhikos on mezcal,
Peruus on pisco.
Kanadas Quebecis on nüüd Acerum.



Kerge ja puuviljase lähenemisega joogi aroomis on tunda õuna ja suhkrustatud pigni aroome, noote kookoskoorest, iirisest ja võikommist (butterscotch), kergelt vürtsikas ja tanniinpidune, pikk ja kreemjas vahtravõine lõppmaitse.



ACERUM POMME

8 cl St. Laurent Acerum
4 cl naturaalne õnamahl
1 cl vahtrasiirupit
paar tilka Angostura bitterit

Täitke klaas jääkuubikutega.
Valage kõik komponendid klaasi, segage.
Kaunistuseks õunaviil.



ACERUM GRAPEFRUIT DAIQUIRI

6 cl St. Laurent Acerum
3 cl laimimahla
3 cl greibimahla
1 cl vahtrasiirupit

Katke klaasi serv soolaga.
Valage kõik komponendid
jäaga täidetud sheikerisse.
Raputage korralikult.
Valage kurnates
eelnevalt jahutatud soolaservaga klaasi.



CREAM ACERUM

4 cl St. Laurent Acerum
2 cl vahtrasiirupit
2 cl kohvikoort

Valage kõik komponendid
jääkuubikutega klaasi ja segage.

Distillerie du St. Laurent
Rivard, Rimouski (Quebec), Canada

Maaletooja: Una Cerveza OÜ
Pärnu mnt 102, Tallinn 11312, Eesti
tel 50 91 992, cerveza@cerveza.ee