



HOGYAN
KÉSZÜL A
MANDARINE
NAPOLÉON?

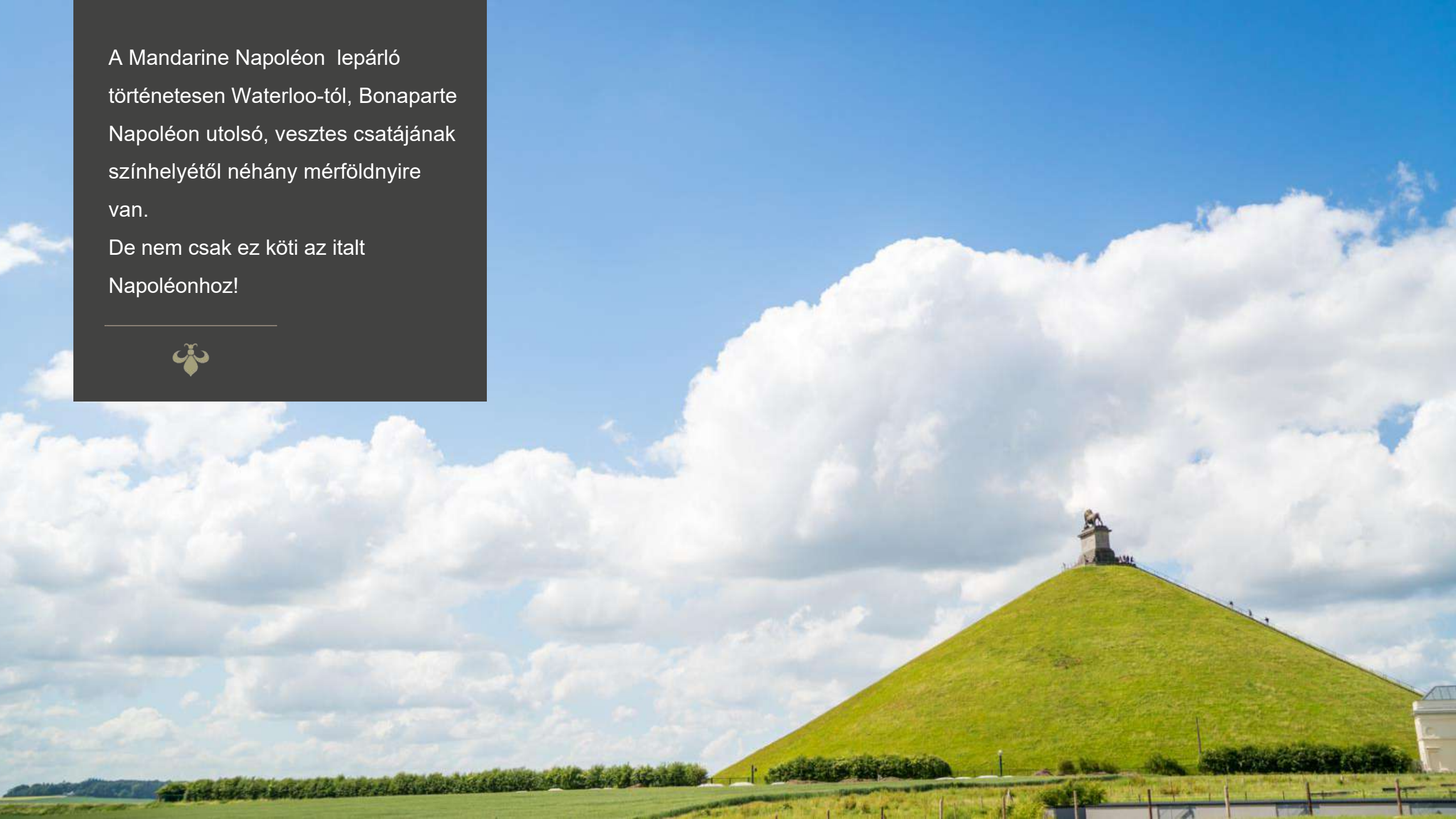



**MANDARINE
NAPOLÉON**

SAVOR THE EXTRAORDINARY
— SINCE 1892 —

A Mandarine Napoléon lepárló történetesen Waterloo-tól, Bonaparte Napoléon utolsó, vesztes csatájának színhelyétől néhány mérföldnyire van.

De nem csak ez köti az italt Napoléonhoz!





M A N D A R I N E N A P O L E O N É S B O N A P A R T E

A Mandarin Napoléon a mandarin és a kifinomult, 10 éves érlelt Cognac finom, kiegyensúlyozott házasítása. Eredete az 1800-as évek elejére nyúlik vissza, és konkrétan Napoléon Bonaparte császárhoz kötődik; a likőr története ugyanolyan gazdag, mint jellegzetes íze. Személyesen Napoléon számára készítette el orvosa, Antoine-François de Fourcroy, aki képzett kémikusként alkoholos macerációval is foglalkozott. Aztán az ital feledésbe merült... Évekkel később, a 19. század végén egy belga kémikus, Louis Schmidt felfedezte Fourcroy naplójában Napoléon kedvenc italának receptjét, és úgy döntött, hogy a likőrt újraalkotja. Nem sokkal később Brüsszelben kezdte el forgalmazni az italt. Ettől kezdve a titkos receptet nemzedékről nemzedékre őrzik. Fogyasztását ajánljuk tisztán (ahogy Bonaparte szerette), de remekül lehet koktélokba is keverni. Régi kedvencünk a Napoléon Margarita.

A Mandarine Napoléon lepárló
Biercée-ben (Thuin, Belgium),
egy 1500-as évekbeli, volt
apátsági farmon létesült.



Maga a berendezés az Arnold
Holstein cég által gyártott, réz
lepárlóüst (copper pot still)





MACERÁCIÓ



A folyamat egyik kulcsa a mandarinhéjban lévő illóolajok kinyerése. Az illóolaj (angolul "essential oil") olyan koncentrált eleme a növénynek (és ennyiben ténylegesen alapvető, vagyis esszenciális), ami a növény jellegzetes illatát, ízvilágát hordozza magában. A kivonatolás ún. maceráció módszerével történik, a mandarinhéjat erős alkoholba áztatva jutnak annak illóolaj-tartalmához



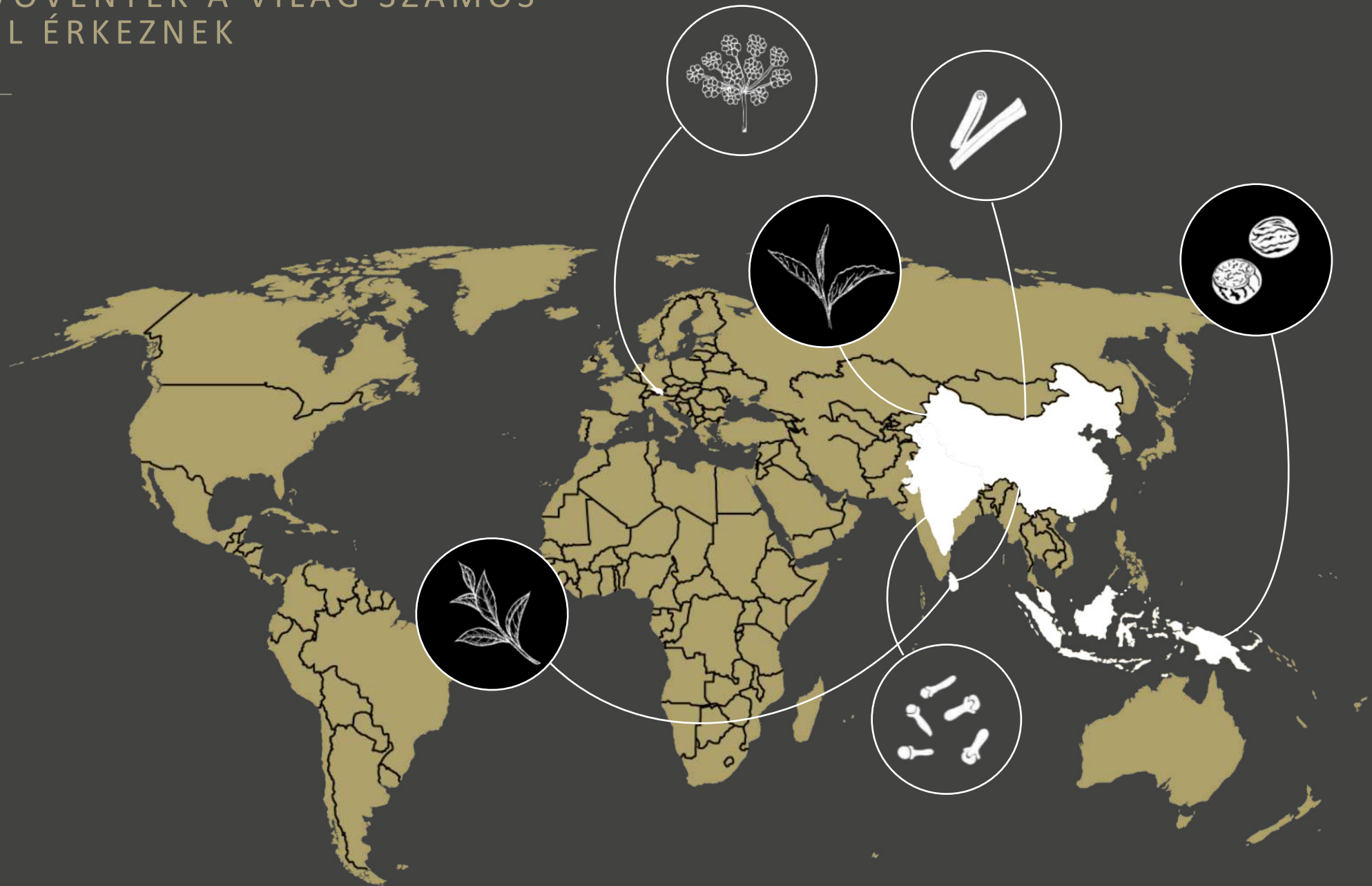
A FÚSZERNÖVÉNYEK

A Mandarine Napoléon

ízesítőként még zöld és fekete teát, szerecsendiót, fahéjat, szegfűszeget és angelica gyökeret tartalmaz, gazdag, komplex, szofisztikált ízvilágot érve el ezzel.



A FŰSZERVÖVÉNYEK A VILÁG SZÁMOS PONTJÁRÓL ÉRKEZNEK





A LEPÁRLÁS

A kivonatolás által nyert ízdús alkoholt a lepárló Arnold Holstein rézüstjein (copper pot still-jein) desztillálják, melynek eredménye az ízesítő aromákat megőrző, tiszta párlat. A lepárlás során csak a középpárlatot tartják meg, amit a "párlat szívének" neveznek.



COGNAC HÁZASÍTÁS



A 88%-osra főzött, ízes párlatot végül 10 éves érlelésű, azaz VSOP szintű Cognac-al házasítják.



NAPOLÉON MARGARITA



Signature Cocktail

| | |
|-------------------|---------------------------|
| 30ml | Mandarine Napoléon |
| 60ml | 100% Agave Tequila blanco |
| 30ml | Fresh lime juice |
| 1 Bárkanál | Agave syrup |

MANDARINE MULE



30 ml
75ml
15 ml

Mandarine Napoléon
Ginger beer
Fresh lime juice

MANDARINE SPRITZ



30ml Mandarine Napoléon
60ml Prosecco
30ml Soda

NEAT / TISZTÁN



EGYSZERŰEN TÖLTSD JÉGRE
DÍSZÍTSD NARANCSHÉJJAL

MANDARINE OLD FASHIONED



20ml
40ml
2 öntet

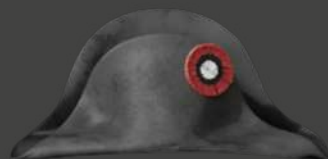
Mandarine Napoléon
Bourbon whiskey
Angostura bitter

MANDARINE SOUR



50ml
25ml
3 öntet
½

Mandarine Napoléon
Fresh lemon juice
Angostura bitter
Tojásfehérje (opcionális)




MANDARINE NAPOLÉON

SAVOR THE EXTRAORDINARY

— SINCE 1892 —

www.mandarinenapoleon.com

 @mandarinenapoleon

 @follownapoleon