

## Byrrh Grand Quinquina Ликёр Бирр Гран Кинкина

**Страна производства:** Франция

**Регион:** Лангедок-Руссийон

**Производитель:** Pernod Ricard

**Категория:** Аперитив, биттер

**Крепость:** 18 % об.

**Содержание сахара:** 130 г/дм<sup>3</sup>

**Состав:** в состав входит винная основа (мистель) сортов Гренаш Нуар и Кариньян, спиртовые настои горького апельсина, коры хинного дерева, кофе, какао, экстракты трав и пряно-ароматические растения (кориандр, цедра цитрусовых, имбирь, гвоздика, бергамот, душица, ваниль, корица, перец душистый, майран, шалфей, мускатный орех, девясил, полынь и др.)

**Выдержка:** 3 года в больших дубовых бочках

**Цвет:** ярко-красный с рубиновыми отблесками

**Аромат:** яркий, глубокий, раскрывается нотами спелых фруктов, сушеных трав, красных ягод и тонких экзотических специй

**Вкус:** полнотелый, не спиртуозный, сладковатый, с тонами сочных фруктов, трав и специй, послевкусие длительное сладко-пряное с лёгкой горчинкой

**Температура подачи:** 10 – 12 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, охлажденным, со льдом и ломтиком лимона, служит составляющей многих коктейлей.

Аперитив "Byrrh" Grand Quinquina был создан в 1873 году братьями Pallade и Simon Violeot в небольшом французском городке Thuir. Установившаяся жесткая конкуренция между местными производителями аперитивов подтолкнула братьев к оригинальному маркетинговому решению. Добавив в рецептуру настойку хинина, который широко использовался при изготовлении медицинских препаратов, они смогли назвать свой аперитив "напитком здоровья" и продавать его в аптеках. Он пользовался большой популярностью, экспортировался в другие страны. Продажи аперитива достигали 35 миллионов литров в год. Он стал символом своего времени, часто демонстрировался в кинофильмах, среди которых наиболее известные "Американец в Париже" (1951), "Бубновый валет" (1967), "Спасти рядового Райана" (1998).

