

Хлебное вино

Страна: Литва

Производитель: Русские Оригинальные Напинки (РОН)

Категория: зерновой дистиллят

Крепость: 39 % об.

Сырье: соложенная и не соложенная рожь

Особенность: двойная перегонка в медном кубе образца 19 века

Цвет: бесцветный

Аромат: классический, с нотками ржаного хлеба

Вкус: приятный, обволакивающий, с оттенками ржаного хлеба и пряными, согревающими оттенками

Температура подачи: 8-12 °C

Рекомендации по употреблению: лучше всего сочетается с блюдами русской кухни, соленьями, жареным мясом и колбасами.

"Хлебное вино" является исконно русским напитком. В течение 400 лет он производился в зажиточных семьях из излишков зерна и являлся символом богатства и гостеприимства. В 19-м веке появилась традиция настаивать хлебное вино на различных травах и ягодах, что значительно разнообразило стол. Помещики ездили в гости друг к другу, чтоб поделиться своими "фирменными" рецептами. Сегодня "Хлебное вино" вернулось в Россию благодаря компании РОН и "Чемерисов и Партнеры".

