



L'ESSENTIEL

Un élixir unique, fruit d'une distillation de 22 plantes, forge la recette de la liqueur *Maldenberg*.

Blanc Pur présente de subtils arômes de poivre blanc et de millepertuis qui s'expriment et révèlent fraîcheur et finesse. La douceur du sucre de canne apporte une finale suave et élégante lui permettant de s'inviter aux fins de repas.

MALDENBERG

BLANC PUR

LIQUEUR AUX 22 PLANTES

DÉGUSTER BLANC PUR

Alcool de blé, sirop de canne et élixir de 22 plantes : Absinthe, Angélique (racines), Armoise, Basilic, Calamus, Cannelle, Cardamone verte, Clous de girofle, Iris (racines), Macis, Menthe poivrée, Millepertuis, Orange amère (écorces), Origan, Rhue, Romarin, Sarriette, Saugue, Serpolet, Sureau noir (baies), Thym.

| Degré 40 % | Volume 70 cl |

Bouteille en verre blanc, bouchon à tête, sécurisé par la cire sur le col



Robe : transparente, claire comme l'eau déferlant des glaciers.



Nez : la finesse du poivre blanc et la pureté du millepertuis lui donnent des notes authentiques de bergamote de Nancy.



Bouche : fraîche et fine, la douceur du sucre de canne lui confère élégance et suavité à la finale grasse et légèrement poivrée.