



L'ESSENTIEL

Un élixir unique, fruit d'une distillation de 22 plantes, forge la recette de la liqueur Maldenberg. *Vertige des Cîmes* se distingue par la force de son eau-de-vie et mise résolument sur un nez complexe et vertigineux. Sa robe vert aiguille, à l'image de ses notes de menthe poivrée caractéristiques, ponctuées de badiane, font de cette liqueur un compagnon idéal des dégustations de fin de repas.

MALDENBERG

VERTIGES DES CÎMES

LIQUEUR AUX 22 PLANTES

DÉGUSTER VERTIGE DES CÎMES

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

| Degré 49,9 % | Volume 70 cl |

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



Robe : vert aiguille de sapin.



Nez : envahissant, riche de la concentration de l'élixir. Les arômes des plantes remplissent le verre.



Bouche : puissante et nature. La richesse de l'élixir emplit la bouche avec des notes de feuilles de menthe poivrée, de badiane. Le sirop enveloppe la note finale et l'allonge.