

PISCO PAYET

Produkt: Payet Torontel / Quebranta

Typ: Pisco

Ursprung: Peru, ICA Valley

Destillering: Visste du att Pisco Payet är den enda Pisco som destilleras i en äkta cognacs koppar panna (alambique charentais)? Detta gör Payet till en högkvalitativ pisco med flertalet vunna medaljer.

Alkoholhalt: 38 %

Förpackning: 50 cl

Lima Calling

- 35 ml Pisco Payet Torontel
- 10 ml Torr Sherry
- 5 ml St: Germain
- 1 dash orange bitter
- 30 ml citronjuice
- 10 ml sockerlag



Rör alla ingredienser och sila upp i ett kylt cocktailglas/coupe.



Payet är en av Perus främsta piscoproducenter som vunnit flertalet medaljer i såväl internationella som nationella tävlingar. Nyligen utsågs Payet till Perus främsta piscoproducent och deras Torontel till den främsta i sitt slag.

Payets pisco destilleras i en modern fransk kopparpanna av druvmusten från de druvor man själv odlat på sin 23 hektar stora odling 300 km söder om Lima. Det går åt mer än 8 kilo druvor för varje liter pisco som produceras. Kvalitet är ett ledord som styr all verksamhet. Efter att druvmusten fermenterat på moderna rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur är det dags för destillationen.

"Bodegamästaren", "skär" med största försiktighet "huvudet" och "svansen" av det destillatet, och sedan tas dessa bort, så att endast "kroppen" eller "hjärtat" blir kvar. Efter detta bör pisco vila i minst tre månader innan den fylls

på flaska. Detta görs på moderna rostfria ståltankar för att inte ge färgförändringar eller påverka doft och smak, på detta sätt smälter aromerna samman.

Resultatet är en pisco av den mest utsökta kvalitet och renhet. Pisco Payet odlas och framställs i DOC Ica som är den främsta av Perus ursprungsbetecknade piscoappellationer.

I Peru finns det en särskild myndighet som kontrollerar att deras krav gällande Piscoframställning efterlevs och som kvalitetskontrollerar alla producenter.

Pisco Payet Torontel klassificeras som en aromatisk pisco och har en tydlig karaktär av toronteldruvans blommiga inslag. Den har klara inslag av citrus, druvor, lätta inslag av peppar och en lång blommig avslutning.

Payet Torontel Menigo: 728468
Payet Quebranta Menigo: -

Martin / Servera: 704767
Martin / Servera: -

R&M direkt: PPT001
R&M direkt: PPQ001

ca: 261 SEK
ca: 261 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM