

SPIRITS | DISTILLATI DI VINO

L'ARACK DE MUSAR

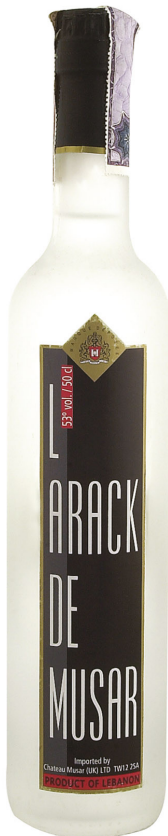
CHATEAU MUSAR | LEBANON

50 cl / 53°

Category: Distillato di vino

Production method: Distillazione Pot Still

Box: No



WHY IT'S DIFFERENT

L'Arack de Musar di Chateau Musar è la massima espressione del tradizionale distillato libanese di vino aromatizzato all'anice. Elegante, fine e rotondo, in bocca si dispiega su note decise di anice, finocchietto selvatico e liquirizia, per un finale profondo e di irresistibile dolcezza. L'Arack de Musar è prodotto a partire dai meravigliosi vini bianchi dello Chateau a base delle varietà locali Obaideh e Merwah. Distillato per quattro volte in alambicchi di rame pot still, solo durante la quarta distillazione sono aggiunti i semi di anice per l'aromatizzazione. A rendere questo Arack unico nel suo genere è proprio questa quarta distillazione che conferisce maggior morbidezza e avvolgenza e l'affinamento in anfore di terracotta per 12 mesi.

HOW DO I DRINK IT?

L'Arack in Libano è consumato tradizionalmente liscio, servito con ghiaccio ed eventualmente allungato con acqua, data l'estrema variabilità di tasso alcolico. Ottimo sia come digestivo che come aperitivo, può anche essere l'ingrediente speciale per la rivisitazione di un grande classico come il Sazerac.

