



OLD ST.CROIX

1838

NON PLUS ULTRA

Ambre d'Or Excellence

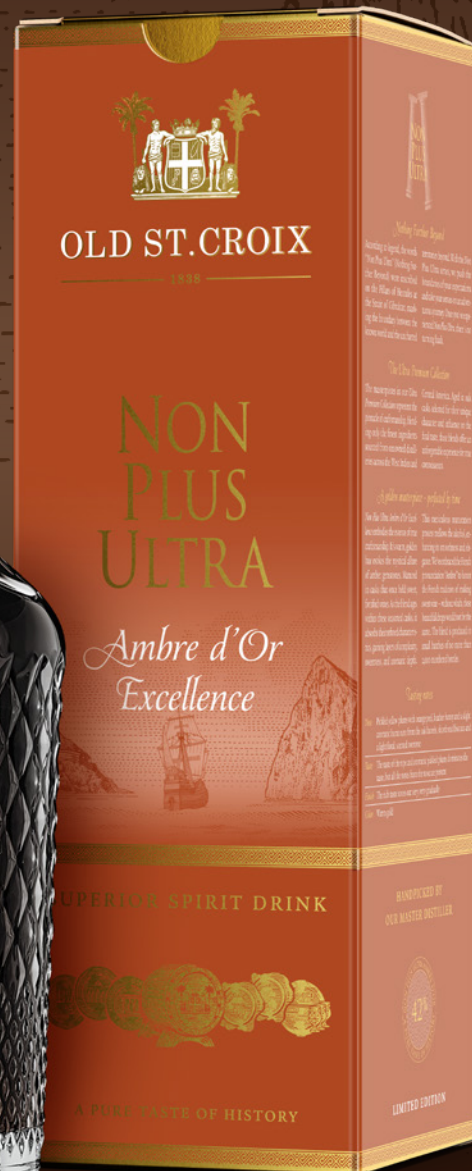
**GYLDEN FINESSE - LAGRET PÅ
DESSERTVINSFADE**

Non Plus Ultra betyder "intet efter dette" – et latinsk udtryk, som ifølge legenden markerede grænsen mellem det kendte og det ukendte. Serien er en del af vores Ultra Premium Collection og er skabt til connoisseurs, der søger det sublime.

Old St. Croix Non Plus Ultra - Ambre d'Or Excellence er den mest elegante variant i serien – opkaldt efter den ravgyldne glød og inspireret af den franske tradition for søde dessertvine. Blendet modnes i egetræsfade, der tidligere har indeholdt netop sådanne vine, hvilket tilfører en afrundet sødme og lag på lag af kompleksitet og blød karakter.

Hver batch tappes i maks. 2.000 nummererede flasker og præsenteres i en elegant facetslebet karaffel. Ambre d'Or Excellence har vundet guld ved ISW – International Spirits Award.

Løft glasset – og lad dig forføre.



SMAGENOTER

<i>Aroma</i>	Syltede gule blomster med appelsinskal, lynghonning og en let aromatisk brændt note fra egetræsfadene, småkager samt en let floral, parfumeret overtone
<i>Smag</i>	Smagen af modne og aromatiske syltede blomster dominerer
<i>Eftersmag</i>	Den rige smag toner meget, meget gradvist ud
<i>Farve</i>	Dyb gylden



WWW.OLDSTCROIX.DK