



OLD ST.CROIX

1838

NON PLUS ULTRA

Ambre d'Or Excellence

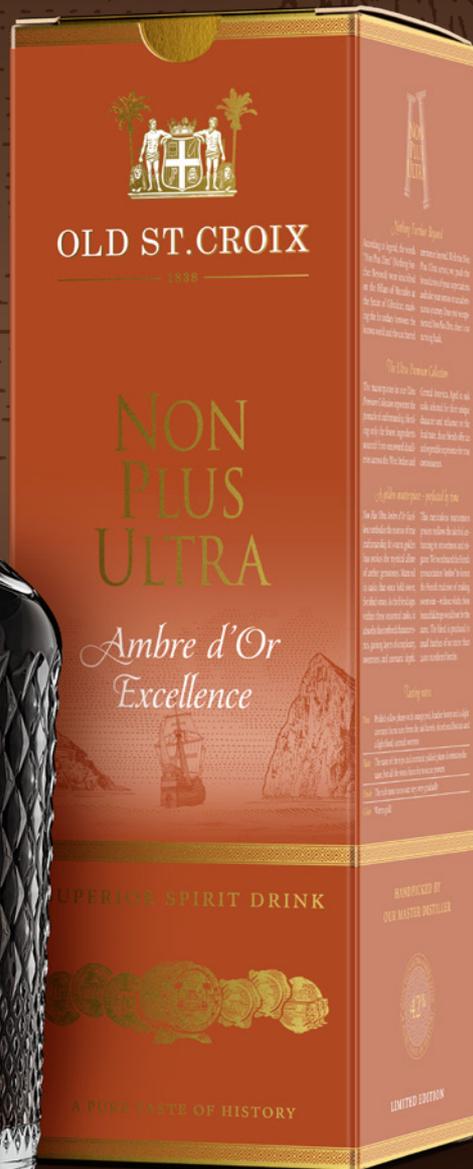
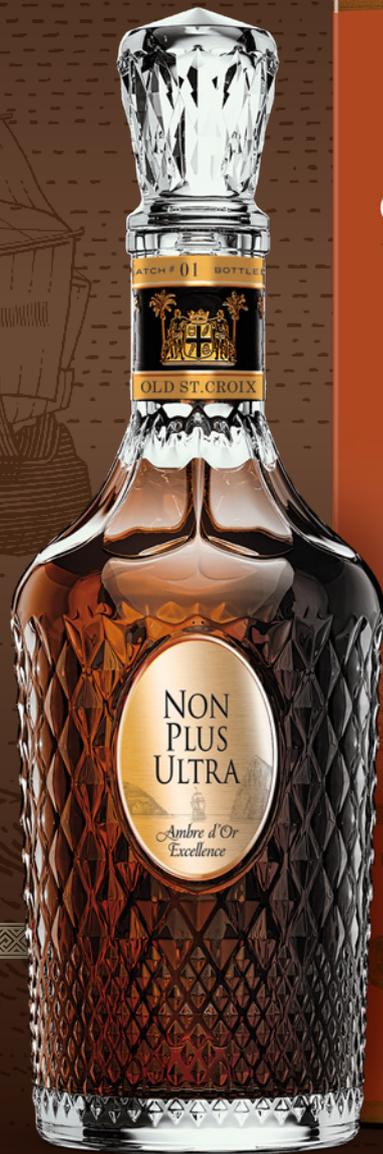
GOLDENE FINESSE - GEREIFT IN DESSERTWEINFÄSSERN

Nonplusultra bedeutet „nicht darüber hinaus“ – ein lateinischer Ausdruck, der der Legende nach die Grenze zwischen der bekannten und der unbekannten Welt markierte. Die Serie ist Teil unserer Ultra Premium Collection und wurde für Connaisseurs geschaffen, die das Sublime suchen.

Old St. Croix Non Plus Ultra - Ambre d'Or Excellence ist die eleganteste Variante der Serie – benannt nach seinem bernsteingoldenen Schimmer und inspiriert von der französischen Tradition edler Dessertweine. Der Blend reift in Eichenfässern, die zuvor besondere Weine enthielten, und entwickelt dabei eine abgerundete Süße sowie vielschichtige, weiche Aromen.

Jede Charge wird in maximal 2.000 nummerierten Flaschen abgefüllt und in einer facettierten Karaffe präsentiert. *Ambre d'Or Excellence* wurde mit Gold bei der International Spirits Award (ISW) ausgezeichnet.

Probieren Sie ein Glas – und lassen Sie sich verführen.



GESCHMACKSNOTEN

<i>Nase</i>	Eingemachte Mirabellen mit Orangenschale, Heidehonig und einer aromatischen, leicht gebrannten Note der Eichenfässer, zudem Butterkekse und leicht florale, duftige Beiklänge
<i>Geschmack</i>	Der Geschmack nach reifen eingelegten Pflaumen dominiert
<i>Abgang</i>	Der reichhaltige Geschmack klingt sehr allmählich ab
<i>Farbe</i>	Warmes Gold

