



OLD ST.CROIX

1838

XO *Ambre d'Or* Reserve

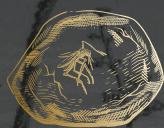
**GOLDFARBEN WIE BERNSTEIN
- DELIKAT WIE DESSERTWEIN**

Ambre d'Or bedeutet „goldener Bernstein“ und verweist auf die leuchtende Farbe und luxuriöse Qualität dieses exklusiven Blends. Zugleich ist der Name eine Hommage an die französische Tradition edler Dessertweine.

XO Reserve *Ambre d'Or* reift in Eichenfässern, die zuvor süße Weine enthielten. Während der Lagerung nimmt der Blend die reichen Aromen der Fässer auf – und entfaltet dabei Schicht für Schicht eine elegante Süße, Tiefe und Komplexität.

Old St. Croix XO Reserve - Ambre d'Or, inspiriert durch die originalen Rezepturen Albert Heinrich Rüses, entsteht aus sorgfältig ausgewählten, extra gereiften und doppelt destillierten Fässern renommierter Brennereien in der Karibik und Mittelamerika. Der Stil: warm, aromatisch und verführerisch. Ideal für alle, die weiche, süße und charaktervolle Geschmackserlebnisse schätzen.

Willkommen zu einem goldenen Genussmoment der Extraklasse.



GESCHMACKSNOTEN

Nase	Heu, Vanille, Wiesenblumen, Butterkaramell und Crème brûlée
Geschmack	Zitronige Noten, Vanillecreme und duftige Nuancen aus den Süßwein-Fässern verschmelzen zu einer feinen Einheit
Abgang	Satt und cremig, die vorherigen Geschmacksnoten klingen allmählich aus
Farbe	Helles Gold



WWW.OLDSTCROIX.DE