

Jean-Paul Metté Liqueur Café

Eigenaar en distillateur Phillippe Traber, schoonzoon van Jean-Paul Metté, heeft samen met zijn vrouw Nathalie deze zeer kleinschalige en ambachtelijke distilleerderij in 1997 overgenomen.

Alleen ingrediënten van de hoogste kwaliteit worden ingekocht. Het fruit wordt in kleine hoeveelheden bezorgd en gaat handmatig de vaten in. Er worden geen additieven gebruikt.

Na distillatie wordt de eau-de-vie in inox vaten overgebracht waarin het nog 6 tot 8 jaar rijpt voordat er wordt gebotteld.

Soort Spirit:	Spiritueux
Variëteit / Type:	Koffie Spirit
Herkomst:	Ribeauvillé (Elzas)
Land:	Frankrijk
Distillateur:	Distillerie Jean-Paul Metté
Type distilleerketel:	Alambic Charentais
Bottelaar:	Distillerie Jean-Paul Metté
Ingrediënten:	Suiker, distillaat, verkregen uit gemacereerde (getrokken) Arabica-koffiebonen.
Kleur:	Kastanjebruin
Geur:	Pure, zuivere geur van Arabica-koffiebonen.
Smaak:	Intense, zoete smaak van Arabica-koffiebonen.
Rijping:	n.v.t.
Leeftijd / jaartal:	n.v.t.
Alc %	28%
Website producent	https://distillerie-mette.com/

