



## VODKA MEDEA ВОДКА МЕДЕЯ



**Водка**

**Страна:** Королевство Нидерландов

**Крепость:** 40%

**Объем бутылки:** 0,75 л

История водки Medea началась в местечке Schiedam (Нидерланды), в Доме Германа Янсена, производившего спиртные напитки с 1777 года.

Сегодня вот уже седьмое поколение семьи Германа Янсена трудится в бизнесе, основанном на честности, мастерстве, а также на способности и возможности вносить в бизнес что-то новое. Также продукция компании характеризуется неизменным качеством.

Водка Медея производится под руководством Мастера купажа Ад ван дер Ли и его производственной команды с огромным опытом работы.

Водка Медея – это водка высочайшего качества, изготовленная из высококачественной европейской пшеницы и чистой артезианской воды, прошедшей через угольные фильтры.

Благодаря запатентованной светодиодной технологии и единственной в мире программируемой бутылке, водка Медея действительно представляет собой сочетание великолепного вкуса и инновационных технологий. Именно поэтому она может стать отличным подарком для истинных ценителей хорошего алкоголя.

Мастер купажа и его команда были удостоены множества наград: Почетный Дистиллятор Года и т.д., а в 2012 г. ликеро-водочный завод получил престижную классификацию завода мирового класса.

### **Состав:**

Вода подготовленная, спирт этиловый, полученный путем дистилляции отборной европейской пшеницы.



### **Оценки и рейтинги:**

Los Angeles International Spirits Competition – **Gold**,  
San Francisco World Spirits Competition – **Double Gold**,  
The Tasting Panel – **93 балла**;  
Beverage Testing Institute'10 – **Gold**.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** кристально-прозрачный.

**Аромат:** Эта уникальная водка может похвастаться соблазнительными ароматами лемонграсса, зеленого яблока и сливок.

**Вкус:** Обладая полным телом и богатой текстурой, вкус восхищает сложными оттенками апельсиновой цедры, белого перца и пчелиного воска. Послевкусие невероятно гладкое, с тонкой ванильной сладостью.

### **Гастрономические рекомендации:**

Отлично подойдет к блюдам традиционной русской кухни, мясу, соленьям. Температура подачи: 5 - 12 °С.