

Siorsan

Velkommen til **Daracha Siorsan**, nyhetsbrevet fra Daracha AS.

Siorsan betyr "gode nyheter" på Gælisk, noe vi mener at dette nyhetsbrevet formidler. Daracha Siorsan sendes pr. epost til alle som ønsker det. Kontakt siorsan@daracha.no for å komme på eller av mailinglisten. Tidligere utgaver av Siorsan finner du på <http://www.daracha.no/siorsan>

Alle priser er salgspriser fra Vinmonopolet. Prisene er gyldige fra 1.6.2019 frem til ny prisliste foreligger,

Vår lille røde bok om produkter, produsenter og annet, finner du her: <http://daracha.no/wp-content/uploads/Darachas-little-red-2019-02.pdf>. Leses greiest hvis du laster den ned, og åpner den i en pdf-leser i 2 side visning.

Nytt i tilleggsutvalget i juni, og på spesialbestilling nå



THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA
PURITY VODKA®

I tilleggsutvalget fra 7. Juni finner du:

Purity Vodka fra Ellinge Slott i Skåne

På Ellinge slott i sør-Sverige lages Purity Vodka. Den er sertifisert som økologisk, og lages av svensk vinterhvete og maltet bygg. Vannet som brukes er deionisert og naturlig mineralrikt vann. Destillasjonen kjøres gjennom en håndlaget kobber-still på 600 liter, som ved en gangs kjøring gir 17 destillasjoner. De 3 variantene kjøres gjennom 1, 2 eller 3 ganger for å gi 17, 34 eller 51 destillasjoner.

Disse 3 er i tilleggsutvalget hos Vinmonopolet. Det vil si at butikkene kan ta de inn i hyllene sine, blant annet om de får spørsmål etter de fra kunder. Butikkene kan ta de inn fra fredag 7. juni



Purity Vodka "Super 17 Premium"

Vodka, Organisk vodka

Råstoffer: Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 17 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk

Farge: Krystallklar

Aroma: Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

Smak: Skarp med middels kropp med forfriskende sitrus og en litt brødaktig ryggrad.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.

Et utdrag av utmerkelser i 2018:

The Asian Spirits Masters Super-Premium 17 Gold

The Asian Spirits Masters Organic 17 Silver

The Vodka Masters Smooth 17 Gold

The Vodka Masters Wheat Base 17 Gold

The Vodka Masters Europe 17 Gold

The Grand Spirits Masters Vodka Grand Vodka Master

Pris: 439,90, VMP [11041201](#), 70 cl, 40 %

Purity Vodka "Ultra 34 Premium"

Vodka, Organisk vodka

Råstoffer: Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 34 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk



Farge: Krystallklar

Aroma: Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

Smak: Fløyelsaktig glatt med subtil søthet, mange mineraler og en delikat krydret finish med hint av lakris.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.

Et utdrag av utmerkelser i 2018:

The Asian Spirits Masters Ultra-Premium 34 Gold

The Global Luxury Masters Ultra-Premium 34

Gold

The Vodka Masters Ultra-Premium 34 Gold

The Vodka Masters Organic 34 Gold

Pris: 469,90, VMP [11041101](#), 70 cl, 40 %

Purity Vodka "Connoisseur 51 Reserve"

Vodka, Organisk vodka

Råstoffer: Økologisk vinterhvete, maltet vårbygg og mineralrikt vann.

Destillert 51 ganger i små batcher, produsert full ut økologisk



Farge: Krystallklar

Aroma: Subtil men kraftig. Forfriskende med vakkert balansert aromaer av mineraler, sitron og umami.

Smak: Kremaktig, rik og fyldig med aromaer av konditorbrød og en sot og salt finish.

Perfekt til å bli konsumert bar, med is eller i cocktail. Fungerer veldig bra med kaviar, sushi og sjømat.

Et utdrag av utmerkelser i 2018:

The Asian Spirits Masters Ultra-Premium 51 Gold

The Vodka Masters Ultra-Premium 51 Gold

The Vodka Masters Organic 51 Gold

The Vodka Masters Wheat Base 51 Gold

Pris: 499,90, VMP [11041301](#), 70 cl, 40 %

Rhum Arrangés

I serien Ti Rhums de Ced' har vi fått inn en del spesielle saker. Rom, sukkerrørsirup og frukt. Hele eller oppskårne fruktbiter ligger i flasken. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.



Disse er på spesialbestilling, så de må bestilles via skjema hos Vinmonopolet. Skjemaet finner du [her](#).

Ti Arrangés de Ced' Ananas Victoria

Rom, Arrangert rom

Rhum Agricole AOC Martinique og sirup av sukkerrør er blandet. En rom som er preget av og oppkalt etter frukten som på engelsk heter *Queen Victoria pineapple*. Den finnes utelukkende på øya Réunion i det Indiske hav og har blitt berømt for sin beskjedne størrelse og sitt sjenerøst velsmakende fruktkjøtt. Partnerskapet med den lokale produsenten garanterer ekspresslevering med fly så snart den perfekt modnede frukten er høstet. Ananas Victoria gir all sin eksepsjonelle smak til maserasjonen (bløtlegging, uttrekk av farge og smaksstoffer). Rhum arrangés Ananas Victoria tappes på flasker for hånd. Ananas Victoria (fra Ile de Réunion) og vaniljestang (Vanille Bourbon de Madagascar) er tilsatt. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

Farge: Lys gylden og klar

Aroma: Aromaer av fersk ananas, balansert med et inntrykk av rhum agricole (jordbruksrom)

Smak: Rund og søt. Nydelig uttrykk for Victoria ananas.

Ettersmak: Litt syrlig avslutning

Pris: 529,00, VMP [11069201](#), 70 cl, 32 %



Ti Arrangés de Ced' Kumquat Cafe

Rom, Arrangert rom

Rhum Agricole AOC Martinique og sirup av sukkerrør er blandet. Infusert med kumquats, kaffebønner og bourbon vanilje fra Madagaskar (Vanille Bourbon de Madagascar). Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

Farge: Dyp gull med oransje toner

Aroma: Delikat duft av appelsinblomst. Flott harmoni av kaffe og vanilje. Vakker, kraftig og balansert

Smak: God balanse av sødme og bitterhet. Innslag av søte krydder og røstede elementer gir intensitet i smak.

Pris: 529,00, VMP [11069101](#), 70 cl, 32 %



Ti Arrangés de Ced' Gwamare Citron Gingembre

Rom, Arrangert rom

Med GwaMaRé er det naturrikdommen til tre Départements d'Outre-Mer (franske oversjøiske regioner) som bys frem i én og samme bløtlegging. To typer jordbruksrom - laget av rørsukkerjuice - fra Guadeloupe og Martinique er nøyne satt sammen, tilsatt fersk ingefær og modne sitroner fra Réunion. Ideell både som den er, eller forlenget med tonic.

Jordbruksrom, sitron og ingefær forenes på flasker for hånd og vi får en såkalt arrangert rom. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

Farge: Rent og skarpt utseende med nyanser av grønn og blekgul

Aroma: Subtil bukett av dufter som fremhever sitrus og florale toner. Kombinasjonen av de to sukkerrørsuftene er godt integrert med det delikate kandiserte preget, understreket av fersk ingefær

Smak: God, sjenerøs munnfølelse i samspill med syrlige toner av krydder. En sot bitterhet leder an til en helhetlig og frisk avslutning.

Pris: 559,00, VMP [11069001](#), 70 cl, 32 %



Ti Arrangés de Ced' Vanille Macadamia

Rom, Arrangert rom

Inspirert av en berømt iskrem, revideres en klassiker ved å assosiere den med en verden av Rhum Arrangés. Oppskriften er basert på bløtlegging av jordbruksrom fra Martinique sammen med macadamianøtter og vaniljestang fra Madagaskar. Det hele lagres i 6 måneder på eikefat som har inneholdt cognac. En oppdagelse som byr på store gastronomiske overraskelser. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

Farge: Lys beige med elfenbenshvite innslag. Små nøtter svømmer på overflaten

Aroma: Nøtter (valnøtter og hasselnøtter). Forsiktig eikepreg. Vaniljen gir intensitet til denne maserasjonen (bløtlegging, uttrekk av smak og farge)

Smak: Fullendt, robust munnfølelse. Fin balanse mellom kraften fra rommen og intensiteten fra vaniljen. Macadamianøttene ligger i bakgrunnen. Oljete og sådmefullt. Lang avslutning

Pris: 625,00, VMP [11068901](#), 70 cl, 32 %



Ti Arrangés de Ced' Orange Citron Bio

Biologisk Rom, Arrangert rom

En 100% organisk maserasjon (bløtlegging, uttrekk av aroma og smak) som med sitt utvalg av håndplukkede appelsiner og sitroner, inviterer deg med på en reise til hjertet av et UNESCO Biosphere Reserve. Etter tilsetting av frukt er den modnet minst 1 måned i flaske.

Farge: Briljant gul-oransje glød.

Aroma: Aromatisk bukett av dufter i forgrunnen, dominert av appelsinblomst. Fin friskhet som karakteriseres av sitron (skall), mikset med rom (laget av 100% organisk melasse).

Smak: Tett og fyldig angrep på smakspaletten. Sitrusen tilfører behersket kraft. Munnfølelsen er frisk og gir mersmak.

Pris: 579,00, VMP [11069401](#), 70 cl, 21 %



Rhums de Ced' Ti Spicy

Rom, Rhum Agricole

Ti Spicy bringer et friskt pust til kategorien krydret rom. En oppskrift som har levd lenge bak kulissene er nå revidert av Ced'. Dette er ekte balansekunst med utgangspunkt i en base av ren sukkerrørrrom fra Martinique, modnet i fat som har inneholdt Sauternes dessertvin. Dette gir en meget bred aromatisk palett frembragt av alle de edle ingrediensene som utgjør vår maserasjon. Blant annet Timut pepper, kumquat, kryddernøtt og tørket svart sitron fra Iran.

Farge: Mahogni med innslag av mursteinsrødt.

Aroma: Luftig og elegant. Rommen preges av modningen i Sauternesfat, med søte og samtidig kraftige krydrete toner. En pepperaktig og ristet/stekt karakter inviterer til smaking.

Smak: Sjenerøs åpning, en aromatisk smakspalett som domineres av duften av citrus, kaffe og kanel. Rommen byr på ildvann, og karakteren er til stede! Et søtt hint av kakao legger seg i ganen midt i munnen.

Ettersmak: Avslutningen er frisk og glatt.

Pris: **615,00**, VMP [11069301](#), 70 cl, 45 %



Sistesiden

Du finner masse «greier» til den gode drammen din på websidene våre.

For mer info, send en epost til info@daracha.no

Litt info om de forskjellige destillerier, tappere og bryggerier, samt alle våre produkter med mer info og smaksnotater, finner du på daracha.no

Med hilsen

Daracha AS

Nils A. Johannessen

Sigurd Olav Belsnes



STARWARD



戸河内
Togouchi



THE SPIRIT OF SWEDEN PURITY VODKA
PURITY VODKA®