

GOLDEN EIGHT

THE WILLIAMS PEAR LIQUEUR BY MASSENEZ

マスネ ゴールデンエイト



アルザス地方で蒸留酒を作るジャン=バティスト・マスネにより1870年に創立されたマスネ社は、フランポワーズのオードヴィーの生産で20世紀初めよりヨーロッパ各地に評判を広め、伝統的な製法で世界各地にオードヴィーを供給しています。

ゴールデンエイトの“エイト”は、ベースのオードヴィーポワールウィリアムの最低熟成年数のことで、金色に反射する琥珀色の素晴らしいローブが特徴です。8年以上寝かせたオードヴィーポワールの原酒の中から、最もフルーティーでフローラルな香りとまろやかな口当たりになるものを厳選しブレンドしました。

アルコール25%の真のデザートリキュール、ゴールデンエイトは、そのアロマと複雑味を楽しむために氷がクラッシュアイスロックグラスに入れて飲むことをお勧めします。

初めにフルーツのピュアな香り、次に完熟したポワールウィリアムの芳醇で力強い香り、そしてバニラとキャラメルのに誘われます。一口飲むと口の中はポワールウィリアムの果実味から強い風味にまで包まれます。バランスは完璧、余韻が長くまろやかです。

テイastingコメント

外 観：金色に反射する琥珀色。

香 り：初めにフルーツのピュアな香り、次に完熟したポワールウィリアムの芳醇で力強い香り、最後にバニラとキャラメルのに。

味：ポワールウィリアムの果実味。まろやかで美しい余韻がある。調和の取れた後味で、うっとりする口当たり。

飲み方：ストレート、オンザロック、カクテルなど

品目：リキュール 容量：700ml
商品（化粧箱）サイズ：直径12 x 高さ27 (cm)
ケース入数：6
JAN：3265120024566 商品コード：3210590

¥6,500

標準希望小売価格(本体)



GOLDEN EIGHT

THE WILLIAMS PEAR LIQUEUR BY MASSENEZ

マスネ ゴールデンエイト

ゴールデンエイトを使ったカクテルレシピ

ゴールデンエイトを使った、クラシックカクテルのおいしさ再発見。



SUNRISE : サンライズ

ゴールデンエイト 45ml
オレンジジュース 適量
オレンジのスライス

グラスに氷と材料を入れてステア。
オレンジのスライスを飾る。



PEARPOLITAIN : ペアポリタン

ゴールデンエイト 20ml
ウォッカ 10ml
クランベリージュース 25ml
ライムジュース 1 tsp

シェイカーに材料を入れてシェイク。



SPRING TONIC : スプリングトニック

ゴールデンエイト 45ml
トニックウォーター 適量
バジルの葉
レモンスライス

グラスに氷と材料を入れてステア。
バジルの葉とレモンスライスを飾る。