



BENEDICTINE



כיום, ידי ליקר Benedictine נרקח בתוך ארמון מפואר שהוקם על אלכסנדר לה גראנד במיוחד לטובת ייצור המשקה. הליקר מיוצר מ-27 מרכיבים סודיים הלקוחים מכל אחת מחמשת היבשות. תהליך ייצור מורכב והוא כולל 4 שיטות הכנה לצמחים והתבלינים השונים. כל אחת מבוצעת בנפרד בין אם בזיקוק, החדרה באדים או זיקוק כפול באותם דודי נחושת מתקופתו של אלכסנדר לה גראנד. לאחר ש-4 הספירטים הללו עורבבו יחד, הם מתיישנים בחביות למשך 8 חודשים עד שיתקבל האיזון האופטימלי. בשלב הבא יתווספו לנוזל דבש ותזיק זעפרן לקראת חימום לטמפרטורה של 55 מעלות צלזיוס ומנוחה נוספת בחביות עץ אלון למשך 4 חודשים אחרונים.