



NOILLY PRAT AMBRE

הוורמוט הייחודי Noilly Prat Ambre יוצר לראשונה בשנת 1986. תהליך הייצור שלו דומה לשאר הוורמוטים של Noilly Prat אבל הוא מועשר ביותר טעמים ומרכיבים בוטניים. על תהליך הייצור של Noilly Prat Ambre מפקח מאסטר המרתף שאחראי על יישון וחיבור הטעמים של המותג. בין המרכיבים המשמשים להכנתו ניתן למצוא כורכום, קינמון, לבנדר שנאספו מרחבי העולם.

למשקה ארומה עשירה של בננה בשלה, עלי טבק, וניל ותפוז. טעמו בולט עם קינמון, תפוז מסוכר ושזיפים מיובשים.

