

# Skënderbeu. brandy

Konjak Skenderbeu je piće dobijeno od alkohola zrelog grožđa. Kada grožđe sazri podleže procesu fermentacije na kontrolisanoj temperaturi, od čega dobijemo vino određenih karakteristika.

Vino se zatim premešta u bakarne posude, gde se vrši destilacija dok ne postane kristalno bistar alkohol vrhunskog kvaliteta. Ovako dobijen alkohol stari tri godine u hrastovim buradima, odakle se i dobija jedinstvena aroma za ovaj izuzetan konjak.

Proizvodjac: Kantina Pijeve "Gjergj Kastrioti Skenderbeu" Sh.a.  
Rr. "Bajram Tusha" Rrashbull, Durrës, Albania  
Tel. 00355 52 264628 Fax. 00355 52 264627  
<http://www.kantinaskenderbeu.al>  
e-mail: [info@kantinaskenderbeu.al](mailto:info@kantinaskenderbeu.al)

Generalni uvoznik i distributer Skenderbega za Srbiju:  
DOMINUS 2017 DOO KRAGUJEVAC, Milice Milićević 2,  
Kragujevac Tel: +381 65 9999988

Rok trajanja: Neograničen



Alkohol 40% vol.

L 1485-87

0.7 L



"Skenderbeg Konjak" je vrhunskog kvaliteta pica, bogat i sočan u ukusu sa svojim jedinstvenim karakterom.

Skenderbeg brandy (konjak) – tokom 80-ih godina jedno od najpopularnijih i najcenjenijih alkoholnih pića kod nas.

Sada se ponovo pojavljuje na tržišu ali ovoga puta kao brend poznat samo starijim generacijama, koje ga se rado sećaju. Vrhunskim kvalitetom i jedinstvenim ukusom koji se pamti ovo piće vas neće ostaviti ravnodušnim.

"Skenderbeu" Konjak je albansko originalno alkoholno pice sa dobrom senzorno-organskim kvalitetom, proizveden i degustiran po prvi put 1. septembra 1967. godine.

"Skenderbeg" konjak se priprema, proizvodi i čuva u starim kacama, Tuns i buradi od strane hrastovog drveta, koje daje aromu za njega, buket i posebnu boju. U svom sadržaju postoji stara cognac rakija, ekstrakt planinskih biljaka i hrastovog drveta, prerađenog voća poput grožđa, limuna, Tropoja crna šljiva, etil alkohol, šećerni sirup, meka voda, karamel, itd.

Kantina Pijeve "Gjergj Kastrioti Skenderbeu" ima danas "Skenderbeg" konjak od 3,5 godina, 5 godina, 6 godina i više od 13 godina

