



Crème de Cassis

CHF 25.40 | 10 cl = CHF 3.63

Kräftige rot-violette Farbe. In der Nase unglaublich intensiver Duft von schwarzen Johannisbeeren. Der extrem hohe Fruchtgehalt, verleiht diesem Crème de Cassis Eleganz und Tiefe. Der Abgang ist unvergleichlich lang!

Produzent	De Ladoucette
Kategorie	Likör
Land	Frankreich
Flaschengrösse	70 cl
Alkohol	20.0 %
Lagerfähigkeit	30 Jahre
Artikelnummer	569160
Passt zu	Desserts, Apéro



Vinifikation

Im Juli wird geerntet. Vor der Maischegärung werden die Beeren leicht angeritzt, um den Geschmack noch zu intensivieren. So kann der Alkohol während der Mazeration die ganze Frucht durchdringen, dies dauert 4-5 Wochen. Danach wird der Saft abgezogen und die Assemblage beginnt. Die langsame Einarbeitung von Kristalzucker senkt den Alkoholgehalt auf natürliche Weise und sorgt für den ausgeglichenen Geschmack der Frucht.

Terroir

Hergestellt in Dijon aus Johannisbeeren, die an einigen Grand Cru Hängen im Burgund wachsen, sowie im Norden des Landes.

Geschichte

Die Liköre von Philippe de Bourgogne, was dem Baron de Ladoucette gehört, sind vollkommen natürlich und setzen die Tradition der Herstellung von Likören und Crèmes fort. Sie sind von höchster Qualität.

