

DRINKS.

Clément Créole Shrubb Liqueur d'Orange 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100263
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Martinique
Region	Le François, Martinique
Abfüller	Habitation Clément, Domaine de l'acajou, 97240 Le François, Martinique
Marke	Clément
Typ	Orangenlikör
Anwendung	pur, on the rocks oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit fruchtig-süßem Orangenaroma und dezent würzigen Nuancen.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	auf der Basis von gereiftem und ungereiftem Agricole Rum, mit den Mazeraten von Bitterorangenschalen und kreolischen Gewürzen aromatisiert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Martinique war in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Quelle des qualitativ besten Zuckers für Europa und galt als Epizentrum des karibischen Zuckerhandels. Als 1883 auf der Insel die grosse Zuckerkrise ausbrach, änderte sich das jedoch schlagartig. Homère Clément, Bürgermeister von Le François, kaufte die bankrotte Zuckerrohr-Farm in seinem Heimatdorf auf und begann, das Zuckerrohr zu einem natürlichen Saft zu pressen und zu Rum zu destillieren. Seither werden die renommierten Rums nach den vererbten Regeln von Homère Clément produziert. Beim "Créole Shrub" handelt es sich um einen Orangen- und Gewürzlikör auf Rumbasis. Hierzu werden sowohl ungeriefte als auch gereifte Agricole Rums vermischt und mit Mazeraten aus kreolischen Gewürzen und Bitterorangenschalen aromatisiert. Der Likör ist unter Expert-Mixologen oftmals die "geheime Zutat". Er lässt sich u.a. mit Tequila und Limettensaft, Rum und Zitronensaft oder auch Champagner mischen.