

DRINKS.

Conker Spirit Cold Brew Kaffeelikör 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 408005 |
| Alkoholgehalt | 22% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Grossbritannien |
| Region | Dorset |
| Abfüller | Conker Spirit, 16A Inverleigh Rd, Bournemouth BH6 5HA, UK |
| Marke | Conker Spirit |
| Typ | Kaffeelikör |
| Anwendung | pur (eisgekühlt) oder für diverse Drinks und Cocktails, z.B. Espresso Martini, White Russian, Café Colada... |
| Degustationsnotiz | voller Kaffeegeschmack mit leicht bitteren und süssen Noten, die an Espresso, dunkle Schokolade, braunen karamellisierten Zucker, Vanille, Zitrusfrüchte und Lakritz erinnern. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | mit Cold Brew Kaffee (aus Brasilien und Äthiopien), Weizendestillat und Demerara-Zucker hergestellt |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



Beschreibung

Rupert Holloway begann mit einer winzigen Kupferdistille in der Küche seiner Mietwohnung - er hatte sich in den Kopf gesetzt, einen neuen Gin zu kreieren und später eine erfolgreiche Brennerei aufzubauen. Im April 2014 stand bereits die 30 Liter grosse Alembic Pot Still bereit und Rupert hatte seinen Job aufgegeben, um sich dem Destillieren zu widmen. Ein Jahr später verkaufte er seine allererste Flasche und holte seinen alten Schulfreund Fred Gamper mit ins Boot. Wenige Jahre später ist daraus ein achtköpfiges Team geworden. Auch die Brennkapazität wurde erhöht: In der Brennerei gibt es aktuell zwei Alembic Pot Stills mit einer Kapazität von jeweils 60 Litern zu bestaunen. Ein Innovation Lab sowie eine Abfüll- und Etikettieranlage gehören ebenfalls zur Einrichtung. Viele Besucher zählt die Conker Spirit Distillery allerdings nicht - Rupert lädt einmal im Monat zu einer exklusiven Tour durch sein Reich ein. Seine handgefertigten Spirituosen fallen in die Kategorie der Gins und Liköre. Der Cold Brew Kaffeelikör wird auf der Basis von britischem Weizendestillat und Quellwasser aus dem New Forest Nationalpark hergestellt. Für den Geschmack sorgen geröstete Kaffeebohnen höchster Güte von ausgewählten Anwesen in Brasilien und Äthiopien. Hieraus fertigt man einen Cold Brew an: Bei dieser Methode werden die Aromen schonend über längere Zeit im kalten Wasser statt im heissen Wasser extrahiert, wodurch sich weniger Bitterstoffe lösen. Auf Aromen und sonstige Zusätze verzichtet das Team von Conker Spirit vollständig - der Likör wird lediglich noch mit Demerara-Zucker gesüsst. Geschmacklich wartet die Kreation mit viel Kaffee, aber auch mit Lakritz, dunkler Schokolade, braunem Zucker und Vanille auf.