DRINKS.

Morand Douce de Coing 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500222
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Schweiz
Region	Wallis
Abfüller	Distillerie Louis Morand & Cie SA, Place de Plaisance 2, 1920 Martigny, Suisse
Marke	Morand
Typ	Quittenlikör
Anwendung	pur (gut gekühlt), zum Kaffee oder in diversen Cocktails
Degustationsnotiz	intensiver Geschmack nach süssen Quitten.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	aus Walliser Quitten, für 6 - 8 Monaten in Edelstahltanks gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Die familiengeführte Brennerei Morand ist seit 1889 im Wallis beheimatet, eingebettet zwischen Rebbergen und Obstplantagen, die an den Hängen der Alpen und des Rhonetals angelegt wurden. Durch die vielen Sonnenstunden in Martigny, die Beschaffenheit des Bodens und die Nähe zur Rhone reifen die süssen Früchte unter optimalen Bedingungen heran. In den Maischetanks und Destillieranlagen der Brennerei werden die Früchte - darunter Williamsbirnen, Aprikosen, Himbeeren, Pflaumen und Kirschen - zu Obstbränden, Likören oder Sirupen verarbeitet.
Für den Morand Douce de Coing verwendet man ausschliesslich Quitten aus dem umliegenden Rhonetal, welche in der Regel im September geerntet werden und einen sehr kurzen Transportweg zurücklegen. Zuerst werden die Früchte zu einem Püree verarbeitet und in laufender Überwachung in einem 10- bis 30-tägigen Prozess vergoren. Danach folgt eine langsame, schonende Destillation in dampfbeheizten Brennapparaten. Anschliessend lagert das Destillat für rund sechs bis acht Monate in Edelstahltanks, bevor es mit Schweizer Gletscherwasser und etwas Zucker angereichert wird. Der Quittenlikör kann zu Ziegenhartkäse, Alpkäse sowie anderen ausdrucksstarken Käsesorten oder auch zum Kaffee gereicht werden. Als Zugabe zum Eis, Sorbet oder Obstsalat eignet er sich ebenso gut.