

DRINKS.

Tekirdag Raki Gold 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700444
Alkoholgehalt	45%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Türkei
Region	Tekirdag
Abfüller	Diageo, Lakeside Drive, Park Royal, London NW107HQ, England
Marke	Tekirdag Rakisi
Typ	Raki
Anwendung	traditionell mit Wasser verdünnt und ggf. auf Eis, oder als Beimischung in Cocktails wie z.B. Caipirinha und Mojito
Degustationsnotiz	markantes Lakritzaroma, das an griechischen Ouzo erinnert.
Verkehrsbezeichnung	Raki
Details	drei Monate lang im Eichenfass gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Das türkische Nationalgetränk Raki darf dem ein oder anderen Türkeurlauber ein Begriff sein, doch weit

verbreitet ist die Spirituose hierzulande nicht. Das dürfte sich mit dem Erscheinen hochwertiger Spezialitäten auf dem europäischen Exportmarkt jedoch zunehmend ändern. Raki bezeichnet einen aus Weintrauben gebrannten Schnaps mit Anisaroma, wobei nach der Beimengung der Anissamen ein zweiter Destillationsvorgang erfolgt. Das Resultat dieser Methode ist ein klarer, 40- bis 50%-iger Schnaps mit lakritzähnlichem Geschmack. Die Marken Yeni und Tekirdag sind die bekanntesten, wobei neuerdings immer mehr Marken in den Handel kommen und infolgedessen auch die Herstellungsmethoden verfeinert werden.

Der Tekirdag Raki Gold hebt sich durch seine luxuriöse Aufmachung in milchig-weißen und goldenen Farbtönen von der breiten Masse ab. Doch nicht nur das macht den Gourmet-Schnaps so speziell: Er ist einer der ersten Rakis überhaupt, der farblich und geschmacklich von der Lagerung in Eichenfässern profitiert. 90 Tage lang dauert der Ausbau im Barrique in der Provinz Tekirdag. Diese liegt nordwestlich von Istanbul und nördlich des Marmarameeres, welches das Mittelmeer und das Schwarze Meer miteinander verbindet. Der Tekirdag Raki Gold wird landestypisch mit Wasser verdünnt und/oder auf Eis getrunken. Alternativ kann man ihn auch Cocktails wie Caipirinhas oder Mojitos beimischen, um diesen eine Anisnote zu verleihen.