

DRINKS.

Cointreau Blood Orange Likör 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800935
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Angers
Abfüller	Cointreau, 2 Boulevard des Bretonnières, 49124 Saint Barthelemy D'Anjou, Frankreich
Marke	Cointreau
Typ	Orangenlikör
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	In der Nase mit Mandarine, Orangenmarmelade und Zitronenbonbons. Am Gaumen setzen sich diese Noten fort und vermählen sich mit der Süsse der Blutorangen. Langer, zitruslastiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likör
Details	Mit Schalen von Blut-, Valencia- und Bitterorangen hergestellt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Zusatzstoffe

Enthält Farbstoff

Beschreibung

Im Jahre 1848 gründeten die Brüder Cointreau die erste gleichnamige Destillerie. Als das damals noch kleine Unternehmen im Jahr 1975 von Eduardo Cointreau Jr übernommen wurde, erfand er den berühmten Cointreau, damals noch "Curaçao Blanco Triple Sec" genannt, und die dazu passende eckige Flasche. Dazu führte er die Experimente seines Vaters und Onkels fort, die schon Jahre vorher mit dem Destillieren von Orangenschalen und Rübenalkohol angefangen hatten. Bei der Weltausstellung von 1878 feierte der Cointreau den ersten Sieg seiner Geschichte und gleichzeitig auch der Beginn seines Erfolges. 1990 erfolgte die Fusion mit Rémy Martin, wodurch die Unternehmensgruppe Rémy Cointreau entstand. Seit 2007 ist Dita Von Teese offizielle Markenbotschafterin von Cointreau. Hergestellt wird der bekannte Likör aus bitteren und süßen Orangenschalen aus der Karibik, wobei das Rezept und die Herstellung geheimgehalten werden - deshalb ist in vielen Bereichen der Cointreau-Fabrik das Fotografieren verboten. Mit dem Cointreau Blood Orange wurde ein Orangenlikör entwickelt, bei dem Master Distiller Bernadette Langlais den originalen Cointreau mit Blutorangenschalen aus Korsika anreicherte. Diese wurden auf dem Höhepunkt der Reife geerntet und dann nicht nur destilliert, sondern auch als Infusion dazugegeben. Somit entstand eine besonders fruchtige Variante des Cointreau Original.