

# DRINKS.

## Mar de Frades Orujo Hierbas 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	802430
Alkoholgehalt	30%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Galicien
Abfüller	Diego Zamora S.A., Polígono Industrial Los Camachos, Calle Silicio 10, 30369 Cartagena, Murcia, Spain
Marke	Mar de Frades
Typ	Hierbas
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur als Digestif (auf 0-5°C gekühlt)
Degustationsnotiz	frisch, aromatisch und angenehm süß, mit erkennbaren Noten von Orangenblüte, Kamille, Menthol, Anis und Balsamico.
Verkehrsbezeichnung	Spirituose mit Anis
Details	Dreimonatige Mazeration von Pfefferminze, Orangenblüte, Zitronenverbene, Anissamen, Koriander, Kamille, Süssholz, Polei-Minze Orangenschale, Schwarztee, Walnuss, Muskat und Zimt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der



VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Das Weinbaugebiet Rías Baixas in Galicien besitzt seit 1988 D.O.-Status. Die Landschaft wird von den kilometerlangen Ría-Buchten an der Atlantikküste geprägt, während sich das Klima von atlantischen Winden, hohen Niederschlagsmengen und gemässigten Temperaturen (15°C Jahresdurchschnitt) beeinflusst sieht. Diese besonderen Bedingungen sind für die Entstehung hoch aromatischer, fruchtiger und spritzig-frischer Weissweine sehr förderlich, weshalb die Albariño-Traube die lokalen Rebflächen dominiert. Die 1987 gegründete Weinkellerei Mar de Frades liegt nur wenige Kilometer landeinwärts von der Meeresbucht Ría de Arousa, wo sich kleinste Weinbergparzellen mit immergrünen Feldern, Waldbeständen und Landhöfen abwechseln. Die Kellerei ist im Besitz von 60 ha Rebfläche und arbeitet mit über 150 Weinbauern der Region zusammen, wodurch man sich Zugang zu dem hochwertigsten Traubengut sichern konnte.

Der Orujo Hierbas ist kein Weisswein, sondern ein Kräuterlikör auf Tresterbrand-Basis. Um den Orujo zu produzieren, wird der Most von den Schalen und sonstigen Pressrückständen getrennt, welche dann drei Wochen lang gären und in Alambique-Destillen gebrannt werden. Wie es in der Spirituosenbranche typisch ist, wird der mittlere Part des Destillats abgetrennt, da nur dieser für die Weiterverarbeitung geeignet ist. Nun folgt die dreimonatige Mazeration der Kräuter, namentlich handelt es sich dabei um Pfefferminze, Orangenblüte, Zitronenverbene, Anissamen, Koriander, Kamille, Süssholz, Polei-Minze, Orangenschale, Schwarztee, Walnuss, Muskat und Zimt. Zum Schluss wird der Likör mit Rohrzucker gesüsst, mit Wasser verdünnt und gefiltert.